

## Rezept

# Crostini mit beschwipsten Balsamico-Birnen

Ein Rezept von Crostini mit beschwipsten Balsamico-Birnen, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>2</b>	festere Birnen	<b>2 EL</b>	getrocknete Cranberries
<b>3 große Scheiben</b>	Brot (z.B. Schwarzwälder)		Olivenöl
<b>ein paar</b>	ein paar Pecan- oder Walnüsse	<b>1 EL</b>	Butter
<b>1-2 EL</b>	Balsamico-Essig	<b>2 EL</b>	Portwein
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>1 EL</b>	Ahornsirup (oder Honig)
<b>100 g</b>	Ziegenfrischkäse		feines Meersalz
			frisches Basilikum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** für 2 als Snack | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und dünn aufschneiden. Cranberries und Nüsse grob hacken.

---

2. Die Brotscheiben halbieren, dünn mit Olivenöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten knusprig anbraten.

---

3. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Cranberries, Nüsse und Birnenstücke zugeben und mit Portwein und Balsamico-Essig ablöschen. Mit Ahornsirup, Pfeffer und Salz abschmecken, dann die Birnen bei mittlerer Hitze in 1-2 Minuten ein wenig weich werden lassen. Vom Herd nehmen.

---

4. Crostini mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Birnenstücken darauf geben. Mit grobem Pfeffer bestreuen. Wer mag, schneiden den Basilikum noch in feine Streifen, bevor er auf den Crostini verteilt wird.