

Rezept

Roggenbrot mit Gorgonzola, Birne und Cassis

Ein Rezept von Roggenbrot mit Gorgonzola, Birne und Cassis, am 25.04.2024

Zutaten

30 g Haselnusskerne	1 Birne
25 g Butter	2 Rispen Schwarze Johannisbeeren (franz. Cassis)
2 Scheiben Roggensauerteigbrot (gekauft oder selbst gebacken)	3 EL Hüttenkäse
Pfeffer	50 g Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 30 g F, 15 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel dann nochmals längs halbieren.
2. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin ca. 5 Min. braten, bis sie leicht bräunen und karamellisieren. Dabei gelegentlich wenden.
3. Inzwischen die Nüsse grob hacken. Die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und von den Rispen streifen.
4. Die Brote mit Hüttenkäse bestreichen und mit den Haselnüssen bestreuen. Den Gorgonzola darüberbröseln und schmelzen lassen (z. B. im Kontaktgrill).
5. Die Birnen auf dem geschmolzenen Käse verteilen und mit den Johannisbeeren bestreuen. Die Stullen mit Pfeffer übermahlen und warm servieren.