

Rezept

Schlemmerstullen

Ein Rezept von Schlemmerstullen, am 25.05.2024

Zutaten

2 reife Birnen g)	2 EL Zitronensaft
150 g Gorgonzola	4 Scheiben Krustenbrot
2 EL süßer Senf	8 Scheiben Putenbrustaufschnitt (a. 160 g)
Pfeffer	2 EL Haselnussblättchen
Wildpreiselbeeren (Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 19 g F, 18 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Backofen mitsamt Blech (Mitte) auf 220° vorheizen. Birnen waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Gorgonzola in Scheiben schneiden.
2. Die Brotscheiben auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und ca. 4 Min. rösten, dabei einmal wenden. Mit Senf bestreichen und mit Aufschnitt sowie Birnenscheiben belegen. Gorgonzola-Scheiben darauf verteilen. Mit Pfeffer kräftig würzen, mit Haselnussblättchen bestreuen und im Ofen (oben) ca. 7 Min. überbacken. Grill dazuschalten und die Brote ca. 3 Min. übergrillen. Mit Preiselbeeren garnieren.