

Crostini mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnüssen

Zutaten (für 3 Personen):

- 200 g Ciabatta
- 4 EL Olivenöl
- 50 g Frischkäse
- 2 reife Birnen
- 100 g Ziegenfrischkäse-Rolle
- 50 g Walnüsse
- 50 g Zucker
- Meersalz
- 50 g Honig

Ciabatta in daumenbreite Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Brot von beiden Seiten etwa 3 Minuten goldgelb braten. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, entkernen und längs in schmale Streifen schneiden. Den Ziegenfrischkäse in circa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Das geröstete Brot mit Frischkäse bestreichen und je einige Ziegenfrischkäse- und 2-3 Birnenscheiben darauf setzen. Zurück in die Pfanne geben, den Deckel auflegen und einige Minuten warm werden lassen.

Für das Topping die Walnüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne mit etwas Meersalz und dem Zucker karamellisieren. Auf die fertigen Crostini setzen und mit Honig beträufeln.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.03.2023

Koch/Köchin: Nele Teutenberg

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen