



BRUSCHETTA

1 Ciabatta -Stange
2 Birnen
2 El weißer Balsamico
Eine Handvoll Feldsalat
Eine Handvoll Walnüsse
1 Knoblauchzehe
200 g Ziegenfrischkäse
70 g Zucker Orangenkonfitüre
Olivenöl und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1

Schneide die gewünschte Menge an Ciabatta Stange in Scheiben und toaste diese.

Schritt 2

Die Birne wird geviertelt, entkernt und jedes Viertel dann noch einmal in drei bis vier Scheiben geschnitten.

Schritt 3

Belege jetzt das Brot mit dem Camembert. Die belegten Scheiben können jetzt am besten in den Ofen geschoben werden (ca. 10 Min. bei 180 °C), damit der Camembert leicht verlaufen kann.

Schritt 4

Erhitze parallel die Butter in einer Pfanne. Sobald diese zerlaufen ist, gibst Du den Zucker dazu und lässt es etwas braun werden. Nun legst Du die Birnenscheiben in den karamellisierten Zucker und brätst beide Seiten jeweils drei Minuten. In einem anderen Topf lässt die Orangenkonfitüre auflösen (falls es Dir zu dickflüssig ist, kannst Du sie mit etwas Wasser strecken).

Schritt 5

Sobald die Birnen karamellisiert sind, kommen die mit Camembert belegten Bratscheiben aus dem Ofen, diese werden mit der Birne belegt und mit der flüssigen Orangenkonfitüre beträufelt. Zum Abschluss kommt noch frischer Schnittlauch oben drauf und dann wird schnell genossen.

GUTES BROT IST EIN STÜCK HEIMAT!