

Rainer Klutsch Birnen-Käse-Toast

Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Schnelle Küche, Feine Küche

Zutaten:

100 g	Gorgonzola (oder ein anderer Blauschimmelkäse)
200 g	Crème fraîche
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2	Birnen
1 EL	Zucker
12 Scheiben	Vollkorntoast
8	Walnusskernhälften



Zubereitung:

1. Gorgonzola und Crème fraîche in einer Schüssel mit einer Gabel gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Birnen waschen und trockentupfen. Von den Birnen das Kerngehäuse entfernen und Birnen in Spalten schneiden.
3. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren und die Birnenspalten darin kurz wenden, dann wieder herausnehmen und zur Seite stellen.
4. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Toastscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Birnenspalten darauflegen, anschließend mit der Käsemasse bestreichen.
6. Alles für ca. 7 - 8 Minuten in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene geben, sobald die Toasts leicht gebräunt sind, sind sie fertig.
7. Inzwischen die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend grob hacken.
8. Die Toasts mit den Nüssen bestreuen und servieren.

Pro Portion: 750 kcal/ 3140 kJ
48 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 54 g Fett