

Birnenbrote



Zutaten für 8 Dreiecke:

4 Scheiben Kastenweißbrot
1/2 rote Paprika
6 cm Lauch oder 2 größere
Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl
3-4 EL Balsamico bianco
1 TL Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/4-1/2 einer Birne
60-80 g Ziegenschnittkäse

1. Paprika halbieren, entkernen und weiße Häute wegschneiden. Optional schälen, dann fein würfeln. Lauch putzen, längs vierteln und quer in Streifen schneiden.

2. Paprikawürfel in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braten. Lauchstreifen zugeben und glasig braten. Mit 2 EL Balsamico bianco ablöschen, mit Honig und Salz würzen, einige Minuten abkühlen lassen.

3. Inzwischen Ziegenkäse fein würfeln. Die Birne schälen, Kerngehäuse wegschneiden und ebenfalls fein würfeln.

4. Birnen- und Käsewürfel mit der Paprika-Lauch-Mischung vermengen, mit 1-2 EL Balsamico bianco sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kastenweißbrotscheiben mit der Mischung belegen, Brote diagonal teilen. Lauwarm oder kalt servieren.

Hinweise:

Die Anteile an Paprika, Lauch, Birne und Käse sind Geschmackssache. Wir bevorzugen Birne und Käse im Verhältnis 1:1.

Rezeptanregung: Antipasti und Tapas, Martin Kintrup, Gräfe und Unzer Küchenratgeber, 2012

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, Canapés, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023