

# Canapés mit Gorgonzola und Birne



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

2-3 Birnen, am besten in länglicher Form

1 Zitrone

120-180 g Gorgonzola, pikant oder mild

12-24 Walnusskerne

6-12 kernlose rote Trauben

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Birnen waschen, trocknen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse ausstechen. Mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, damit sie länger ihre Farbe behalten.

2. Gebutterte Brotscheiben mit 1-2 Birnenscheiben belegen, je nach Größe der Birnenscheiben.

3. Gorgonzola auflegen, mit Walnusskernen und Trauben garnieren. Größere Trauben eventuell halbieren.

## Hinweise:

Sehr elegant wirkt es, wenn man die Birnenscheiben schräg in der Größe der Brotscheiben schneidet. Man braucht dann aber mehr Birnen.

Reste der Birnen in einem Obstsalat verarbeiten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Käse, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023