

Birnen-Roquefort-Bruschetta mit Walnüssen und geröstetem Speck

Ein originelles Rezept, das sich wunderbar als Vorspeise eignet.



Zutaten

- 1** Speck in einer vorgeheizten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Anschließend auf einen Teller geben und mit Küchenpapier abtupfen.
- 2** Walnüsse klein hacken und in einer Pfanne rösten.
- 3** Birnen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Öl 10 min marinieren. Roquefort ebenfalls in kleine Würfel schneiden und kaltstellen.
- 4** Birnen mit Zucker bestreuen und in einen 200°C (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben. 15 min backen.
- 5** Birnen herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Baguettescheiben in den Ofen geben und das Brot knusprig rösten.
- 6** Birnen mit dem gewürfelten Roquefort vermengen und auf die gerösteten Brotscheiben geben.
- 7** Walnüsse darüber streuen und kleine Speckstücke darüber geben. Servieren.

- 16 Baguettescheiben
- 2 Birnen, fest
- 300 g Roquefort
- 2-3 EL Olivenöl
- 1-2 EL Limettensaft
- 2 EL Zucker
- 6 Scheiben Speck
- 6 Walnüsse

Guten Appetit!