



# Feta-Bruschette mit caramelisierten Nüssen und Birne

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Stück	12
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Ob zu einem spritzigen Cocktail oder einem erfrischenden Mocktail, diese Bruschette vereinen würzige, süsse sowie knusprige Aromen und sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

## Bruschette

---

- 2 EL flüssiger Honig
- 50 g Nüsse, (z. B. Baumnusskerne) grob gehackt
- 100 g Feta, in Stücken
- 75 g griechisches Joghurt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- ½ Baguette, in 12 ca. 1 cm dicken Scheiben
- 2 Zweige Rosmarin, Nadeln abgezupft

## Anrichten

---

- 1 kleine Birne, in feinen Schnitzen
- etwas Zitronensaft
- etwas Olivenöl
- 1 Prise Salz

## Bruschette

---





Garraum mit Heissluft auf 180 °C vorheizen. Honig und Nüsse in einer Schüssel mischen. Feta und Joghurt in einen Food-Prozessor geben, ca. 2 Minuten cremig pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette-Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, mit der Feta-Crème bestreichen. Nuss-Honig-Mischung darauf verteilen, Rosmarin darüberstreuen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen.

**Garraum auf 180 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Blech einschieben**

**Heissluft 180 °C während 15 Min.**

## Anrichten

---

Birnenschnitze mit etwas Zitronensaft, Olivenöl und Salz kurz marinieren, auf die warmen Bruschette legen.

## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

16.12.2024

