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