



Crostini Gorgonzola Birne

Zutaten

1 kleine Schalotte, 1/2 kleine Knoblauchzehe, 3 EL Apfelessig, 4 EL Olivenöl, 1 TL flüssiger Honig, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, 1 feste Birne, 30 g Butter, 80 g Rote Beete aus dem Glas, 80 g Feldsalat, 12 Scheiben Baguette, 200 g milder Gorgonzola

Zubereitung

Schalotte und Knoblauch pellen und fein würfeln. Mit Essig, Olivenöl, Honig und Senf glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Birne vierteln, entkernen und in 12 Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Birnenspalten darin 3-4 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Rote Bete in Scheiben schneiden.

Feldsalat gut waschen, putzen und trockenschleudern. Baguettescheiben auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten und mit Birne belegen. Gorgonzola in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen. Unter den heißen Backofenrill auf der 2. Schiene von oben 3-4 Min. gratinieren.

Feldsalat und Rote-Bete-Streifen auf Tellern verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Crostini dazulegen und sofort servieren.