



**Dauer:** Schnell

**Kategorie:** Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Vegetarisch

**Saison:** Herbst

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zutaten

### Käsebrot

250 G Camembert

8 SCHEIBEN Schwarzbrot

Salz

Pfeffer

### Birnenragout

2 reife Birnen

---

2 EL	Butter
------	--------

---

4 EL	Honig
------	-------

---

1 TL	Vanillezucker
------	---------------

---

1 TL	Thymian
------	---------

---

1 EL	Apfelessig
------	------------

---

## Zubereitung

### Käsebroten

1. Backrohr auf 150° C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Beliebigen Weichkäse in Scheiben schneiden.
3. Gleichmäßig auf Brotscheiben verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Brote auf ein Backblech legen und ca. 10 Minuten backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

### Birnenragout

1. Birnen entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen.
3. Honig und Vanillezucker zugeben, bis diese karamellisieren.
4. Birnenwürfel und Thymian zugeben und 5 min schmoren lassen.
5. Mit 1 EL Balsamico verfeinern.
6. Die warmen Käsebröte mit dem Birnenragout anrichten.

Eine besonders spezielle Note erhält das Gericht durch etwas Chili.