Gebackenes Käsebrot mit Birnenragout



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

Käsebrot

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 Käsebrote mit dem Birnenragout anrichten.

Eine besonders spezielle Note erhält das Gericht durch etwas Chili.