

Gebackenes Käsebrot mit Birnenragout

1/2 Käsebrot

Dauer: Schnell Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Herbst

Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Camembert
8	SCHEIBEN
	Schwarzbrot
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

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.

Info

Eine besonders spezielle Note erhält das Gericht durch etwas Chili.

Gebackenes Käsebrot mit Birnenragout

2/2 Birnenragout

Dauer: Schnell Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Herbst

Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Zutaten

2	reife Birnen
2 EL	Butter
4 EL	Honig
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Thymian
1 EL	Apfelessig

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

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.