

Frischkäse-Bruschetta mit Birnen

Aperogebäck für 6 Personen

1 Baguette

200 g Frischkäse mit Kräutern (z.B. Philadelphia)

2 schöne Birnen (gute Luise)

Vom Baguette 18 Scheiben schneiden – leicht diagonal und etwas weniger als 1 cm dick. Diese auf ein Gitter legen und im Ofen auf beiden Seiten hellbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Dann die Scheiben mit Kräuterfrischkäse bestreichen.

Die Birnen halbieren entkernen und in ganz dünne Schnitze (ca. 2 mm) schneiden und auf jedes bestrichenes Brot 2 solche Scheiben legen und servieren.