

# Bruschetta trifft Birne

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 1 Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Salbeiblättchen
- 2 EL Walnusskerne
- 6 Radiccioblätter
- 150 g Ricotta
- 2 Birnen
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- Salz & Pfeffer

## **Zubereitung:**

Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Knoblauch schälen und klein hacken. Salbei waschen trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Radiccio ebenfalls waschen, trocken schütteln und etwas kleiner zupfen.

Olivenöl und Knoblauch in eine Pfanne geben. Ciabatta in Scheiben schneiden, in die Pfanne legen und goldbraun anrösten.

Währenddessen die Birnen waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Ciabatta aus der Pfanne nehmen und zur Seite Stellen. Honig in die Pfanne geben, Birnenspalten hinzufügen und karamellisieren lassen. Danach mit Weißweinessig ablöschen und leicht einköcheln lassen.

Ricotta mit Walnussstückchen sowie Salbeistreifen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Creme auf die Ciabattascheiben streichen und mit den Radiccioblättern und karamellisierten Birnenspalten belegt servieren.

***Nährwertangaben: 467 kcal p.P., 67 g KH p.P.***