

## Bruschetta mit Birne, Walnuss und Pecorino



### Zutaten

- 12 Scheiben Ciabatta
- 50 Gramm Walnusskerne
- 100 Gramm Pecorino jung
- 2 Birnen
- 4 TL Honig flüssig
- Pfeffer

### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Brotscheiben darin für wenige Minuten goldbraun rösten. In einer beschichteten Pfanne, die Walnusskerne kurz anrösten, bis sie anfangen zu duften. Gelegentlich rühren und darauf achten, dass sie nicht dunkel werden. Abkühlen lassen und klein hacken. Den Pecorino in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Jede Brotscheibe mit etwas Pecorino und zwei bis drei Birnenscheiben belegen. Die Brote in den Ofen schieben. Sobald der Käse unter dem Backofengrill schmilzt, die Brote wieder herausnehmen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Mit etwas Pfeffer würzen und mit Honig beträufeln. Warm servieren.

Unsere Weinempfehlung: 2019 Brancaia Chianti Classico DOCG