

### Zutaten

- 1 Birne, reif aber noch fest
- 1 rote Zwiebel, klein
- 1 Baguette
- 120 g Roquefort Käse
- 50 g Walnüsse
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Thymian, frisch
- Honig



## Birnen-Crostini mit Roquefort und Honig

je 8 Portionen | höchste Grillstufe (Backofen) | Zubereitung: 15 Min. | Gesamt: 20 Min.

### Zubereitung:

Birne entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel klein schneiden. Walnüsse fein hacken. Birne, Zwiebel und Thymian zusammen mit dem Olivenöl in eine große Schüssel geben und gut vermischen.

Roquefort und Baguette in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln, auf ein Backblech legen und für 1 Min. im Ofen backen. Die Brotscheiben wenden, mit Roquefort belegen und fertig backen.

Die fertigen Käsebröte mit den Birnenscheiben bestücken und etwas mit Honig und den gehackten Walnüssen beträufeln.