

Crostini mit Rosmarin-Birnen, Radicchio und Gorgonzola

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------|---------------|------------------|
| 1 Baguette | 1 Radicchio | 100 g Gorgonzola |
| 3 Zweige Rosmarin | 2 EL Olivenöl | 30 g Zucker |
| 30 g Butter | | |

Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl beträufeln. In einer Pfanne goldbraun anrösten. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Rosmarinnadeln und Birnenspalten zugeben und darin anschwitzen, bis sie weich sind. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben mit Gorgonzola belegen, etwas fein geschnittene Radicchio darauf geben und mit den Birnenspalten und dem entstandenen Sud bedecken. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Steffen Henssler am 13. März 2013