



Zubereitungszeit:
30 Minuten

Walnuss Cheddar Crostinis



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	196 kcal	Fett:	10 g
Eiweiß:	5,9 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2,51 g
Kohlenhydrate:	20 g	ungesättigte Fettsäuren:	7,79 g

Zubereitung:

1. Die Brotscheiben auf ein Blech legen und den Backofen auf 220°C (Umluft: 200°C, Gas: Stufe 4) vorheizen.
2. Die Walnüsse kleinhacken und mit Olivenöl zu einer groben und streichfähigen Paste vermischen. Honig und abgezupfte Thymianblätter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Brotscheiben mit dem Walnusspesto bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Rucola putzen, waschen, trocknen und beiseite stellen. Birne schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Alles mit Zitronensaft beträufeln.

4. Die Brotscheiben im Ofen für fünf bis acht Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist und die Crostinis goldbraun gebacken sind. Mit Rucolablättern und Birnenscheiben garnieren und noch warm genießen.

Dieses Rezept stammt von [USA Kulinarisch](#)

Zutaten für 4 Portionen :

- 12 Scheiben altbackenes Ciabatta
- 60 g kalifornische Walnüsse
- 1 EL Honig
- 5 Zweige Thymian
- 90 g Cheddar gerieben (pikante Sorte)
- 30 g Rucola
- 1 Birne
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer