Geröstete Birnen-Crostini mit Walnussbutter

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	329 kcal/ 1368 kJ	Fett:	19 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	9,0 g
Kohlenhydrate:	33 g	ungesättige Fettsäuren:	10 g

Zubereitung:

1. Für die gerösteten Birnen den Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und mit dem Zucker bestreuen. Für 10 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben, mit Petersilie bestreuen und vorsichtig umrühren. Im Kühlschrank aufbewahren.

2. Für die Walnussbutter alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren. Anschließend in eine Schale füllen und kühl stellen.

3. Für die Crostini die Brotscheiben im Toaster oder dem Ofen rösten. Dann mit etwas Walnussbutter bestreichen und einige Birnenscheiben darauf verteilen.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die gerösteten Birnen:
- 2 reife aber feste Birnen
- 1 TL Zucker
- 1 TL gehackte Petersilie

Für die Walnussbutter:
- 90 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 2 EL Butter
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz

Für die Crostini:
- 4 Scheiben Vollkorn- oder Sauerteigbrot

Dies ist ein Rezept der California Walnut Commission