

## Warme röstbrote mit birnen, walnüsse und gorgonzola-käse

(Vorspeisen)



### Zubereitung

Schneiden Sie den französischen Laib in Scheiben. Eine Williams-Birne schälen und in dünne 3mm Scheiben schneiden. Die Brotscheibchen rösten und arrangieren ein Stück Birne darüber. Einen Würfel von Gorgonzola-Käse hinzufügen: einen kleinen Würfel ist genug, bedenken Sie, dass er sich schnell löst! Eine Handvoll Walnusskerne reiben, dann streuen sie über die Brotscheibchen. 10 Minuten bei 180°C backen.

### Tipps

Um diese Vorspeise am besten zu genießen, schlagen wir vor, eine Flasche Sekt 'Pinot Rosa' zu entkorken, einen schönen Wein aus Italien.

### Allgemeinwissen

Auch wenn nach der Tradition der Gorgonzola aus der Stadt mit demselben Name in der Nähe von Mailand kommt, doch scheint es, dass seine Wurzeln in Pastura di Valassina, eine andere italienische Stadt, in der aufgrund der Anwesenheit von einigen natürlichen Höhlen, wo dieser Käse das ganze Jahr über reifen kann.

### Informationen

**Zubereitung** 15 Minuten

**Gesamtzeit** 10 Minuten

**Dient X** Serviert 4 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Birne** 100 Gramm (williams)

**Mini-baguette** 200 Gramm  
(Französischer Laib)

**Gorgonzola-käse** 100 Gramm

**Walnuss** 100 Gramm