



herbstliches Brot mit Camembert und Birnen

herbstliches Brot mit Camembert und Birnen

4 Scheibe(n) Brot (z.B. Sauerteigbrot)

150 g Camembert

1 reife, aber feste Birne

Frischer Thymian oder Rosmarin (optional)

Salz, Pfeffer

geröstete Walnüsse oder Haselnüsse

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für die karamellisierten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln

1 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

1 Prise(n) Salz

herbstliches Brot mit Camembert und Birnen

1. Zwiebeln in feine Streifen, Birne in feine Spalten und Camembert in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten (ca. 5–7 min.). Ahornsirup hinzugeben und weiterbraten, bis sie leicht bräunen (karamellisieren). Mit Balsamico ablöschen und einkochen lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken und beiseite stellen.

Brot leicht rösten und Camembert-Scheiben sowie Birnenscheiben darauflegen. Mit den karamellisierten Zwiebeln toppen. Mit frischem Thymian oder Rosmarin bestreuen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Optional ein paar Tropfen Ahornsirup darüber träufeln und gehackte Walnüsse oder Haselnüsse darüber geben für einen extra Crunch.