Crostini karamellizált hagymával és körtével

30—40 Perc

Elkészítés

1 Először megtisztítjuk és vékony félhold alakúra vágjuk a hagymát. Felmelegítjük az olajat egy serpenyőben, és beletesszük a hagymát. Most alacsony lángon pároljuk tíz percig, időnként megkeverve. Hozzáadjuk a cukrot, a sót, a cayenne borsot és a borsot, és további öt percig pároljuk. Hozzáöntjük a balzsamecetet, és lefedve öt percig főzzük. Most levesszük a karamellizált hagymát a tűzről, és hagyjuk kihűlni.

2 A kenyeret 1 cm vastag szeletekre vágjuk, és a serpenyőben mindkét oldalukon néhány percig pirítjuk, amíg aranybarnára pirul. Közben a körtéket megmossuk, félbevágjuk, és vékony szeletekre vágjuk.

3 A pirított kenyérszeleteket megkenjük a ricottával, rátesszük a karamellizált hagymát, a körtét, sózzuk és borsozzuk, majd mézet öntünk rá. Megszórjuk dióval és tálaljuk.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

A karamellizált hagymához

30 g	Vaj
2 fej	Vöröshagyma
1 ek	Barnacukor
1 ek	Balzsamecet
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Chili Cayenne, őrölt
1 csipet	Tarkabors, egész

A crostinihez

1 db	Bagett
250 g	Ricotta
	Karamellizált hagyma
2 db	Körte
1 ek	Dió aprítva
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész
	Méz a tálaláshoz