

Crostini mit karamellisierten Zwiebeln und Birnen

30–40 Min

Zubereitung

1 Zuerst die Zwiebeln putzen und in dünne Halbmonde schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln dazugeben. Nun bei schwacher Hitze zehn Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zucker, Salz, Cayenne Pfeffer und Pfeffer zugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und zugedeckt fünf Minuten köcheln lassen. Nun die karamellisierten Zwiebeln vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Im nächsten Schritt das Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und einige Minuten von jeder Seite in der Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind. In der Zwischenzeit die Birnen waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

3 Die gerösteten Brotscheiben mit Ricotta bestreichen, mit karamellisierten Zwiebeln und Birnen belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Honig verfeinern. Mit Walnüssen bestreuen und servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die karamellisierte Zwiebel:

30 g	Butter
2 Stk.	Rote Zwiebel
1 EL	Brauner Zucker
1 EL	Balsamicoessig
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Crostini:

1 Stk.	Baguette
250 g	Ricotta
2 Stk.	Birnen
	Karamellisierte Zwiebel
1 EL	Walnüsse, gehackt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
	Honig zum Servieren