



Toast mit Jersey blue und Birnenschnitzen

[Jersey blue](index.php?id_kat=23&id_rez=883), der Blauschimmelkäse aus dem Toggenburg ist da ganz klar der Hauptdarsteller bei diesem Rezept. Gebettet auf ein mit Birnenschnitzen belegtes Toastbrot und im Ofen kurz überbacken: Ein Hochgenuss, der nicht nur Fans von Blauschimmelkäse zu überzeugen vermag. Als kleine Mahlzeit mit Salat oder, etwas kleiner portioniert, auch als Vorspeise oder Aperosnack macht sich dieser würzige Toast sehr gut. Er sollte warm oder mindestens lauwarm aufgetischt werden.

Zutaten

1 Stück Baguette, ca. 15cm
gut geeignet: Baguette vom Vortag
1 festfleischige Birne
80g Jersey blue
20g Butter
1El Zitronensaft

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Zitronensaft mit 1El Wasser vermischen.

Baguette längs halbieren, mit Butter bestreichen und im Ofen ca. 5 Minuten antoasten.

Birne halbieren und längs in Scheiben (2-3mm) schneiden. Dabei Kerngehäuse und Fliege ausschneiden. Damit damit sich das Fruchtfleisch nicht verfärbt, sogleich mit Zitronenwasser einpinseln.

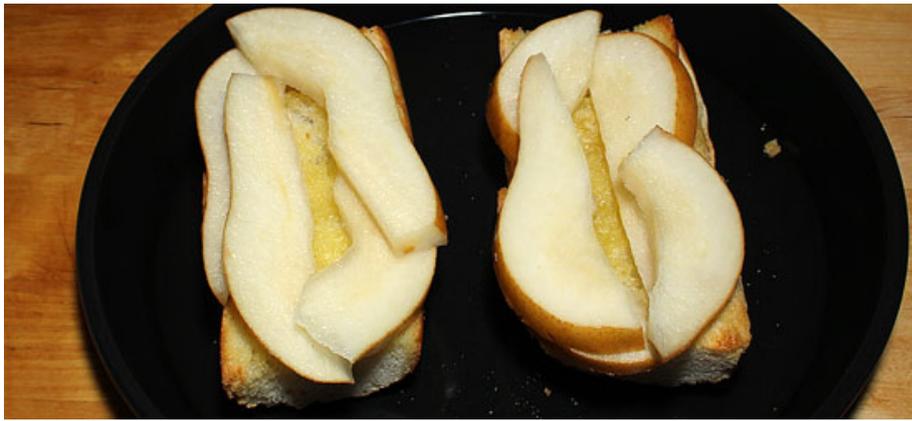
Angetoastetes Baguett aus dem Ofen nehmen und mit den Birnenscheiben belegen.

Dabei sollte in der Mitte ein längelicher Graben offen bleiben. Für weitere 10 Minuten in den Ofen schieben.

Jersey blue in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und auf dem Birnen-Toast verteilen. Vor allem in der Mitte auflegen, damit der Käse nicht auf das Backblech trifft. Wieder in den Ofen schieben, bis der Käse schön geschmolzen ist (ca. 4-5 Minuten).



Birnen mit Zitronenwasser bestrichen



Birnen auf vorgebackener Baguette

