



# Rezept

## Crostini mit Wildschweinschinken, Birne und Honig



### Zutaten für 4 Personen:

- 12 Scheiben Baguette
- 100 g Gorgonzola
- 100 g Frischkäse
- 1 reife Birne
- 150 g luftgetrockneter Wildschweinschinken
- 3 - 4 Stängel Thymian
- 2 EL flüssiger Honig

### Zubereitung

Das Baguette goldbraun rösten und wieder abkühlen lassen. Den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken. Frischkäse und Gorgonzola mischen. Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in sehr schmale Spalten schneiden oder hobeln. Die Brotscheiben mit der Käsecreme (ca. 1 EL pro Scheibe) bestreichen und mit den Birnenspalten belegen. Die Schinkenscheiben auf den Birnenspalten drapieren. Den Thymian abzupfen (sparsam verwenden) und über den Schinken streuen. Die fertigen Brote mit dem Honig beträufeln und servieren.

Je Baguettescheibe wird ein Esslöffel der Käsecreme benötigt.

**Wir wünschen einen guten Appetit!**