



Mehrkorn Toast

Gratin mit Birne, Walnüssen & Bergkäse

Zutaten

6 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
180 g würzigen Bergkäse
3 Stk Birnen
120 g Speisetopfen (20 % Fettgehalt)
3 EL Honig
3 EL Walnussöl (wahlweise Oliven-, Distel- oder Leinöl)
75 g gehackte Walnüsse
schwarzer Pfeffer
Salz

Zubereitungszeit

15 min

Zuerst den Bergkäse grob reiben. Nun die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Danach den Topfen mit Honig, Walnussöl, gehackten Nüssen, Pfeffer und Salz glattrühren. Auf die Ölz Mehrkorn Toastscheiben streichen und mit Birnenscheiben belegen. Anschließend den geriebenen Käse locker darüber streuen und bei 185°C auf Grillstufe (bzw. mit Oberhitze) im Rohr ca. 4 Minuten überbacken.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

