



Vorspeise oder Nachtessen

# Birnen-Roquefort-Schnitten

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8            Scheiben Voillkornbrot

*für die Käsemischung:*

150 gr      Roquefort

3 EL        Milch

100 gr      Tilsiter 1/4-fett, grob gerieben

1 MSP      Muskat sowie wenig Pfeffer aus der Mühle

2            reife Birnen (z.B. Williams), entkernt, gevierteilt in feine Scheiben oder Würfeli geschnitten

1 Bund      Schnittlauch, fein geschnitten für die Garnitur

## Zubereitung

Roquefort sowie sämtliche Zutaten für die Käsemischung (ohne Birnen)

Roquefort mit einer Gabel zerdrücken und die Milch daruntermischen.

Brotscheiben

Restliche Zutaten bis und mit Birnen zugeben und gut mischen. Masse auf das Brot verteilen.

Backen

Die Schnitten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens zirka 15 Minuten backen.