



## Crostini mit gegrillter Birne, Parmesan und Rosmarinhonig

### Rezept für 6 Crostini:

6 Scheiben Weißbrot

1 Birne

50 g Parmesan

2 EL Honig

2 Zweige Rosmarin

1 EL gehackte Mandeln oder Walnüsse

### Zubereitung:

Die Birne und den Parmesan in feine Scheiben schneiden (funktioniert am besten mit einer Brotmaschine).

Weißbrot und Birnen mit etwas Olivenöl bestreichen und auf dem Grillrost oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 1 Minute rösten.

Je 2-3 Scheiben Parmesan auf die Brotscheiben geben und mit einer gegrillten Birne belegen.

Honig mit einem Zweig Rosmarin in einem Topf erwärmen und über die Crostini träufeln. Mit einem Rosmarinzweiglein garnieren und mit gehackten Mandeln (oder Walnüssen) bestreuen.

