Honig-Walnuss- Brotaufstrich

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	338 kcal / 1416 kJ		
Eiweiß:	8,0 g	Fett:	17,2 g
Kohlenhydrate:	37,4 g		

Zubereitung:

1. Den Grill des Backofens einschalten.

2. Die Hälfte der Walnüsse grob, die andere Hälfte sehr fein hacken. In eine große Schüssel geben und Honig, Birnen, Kräuter, Koriander, Orangenzeste und –saft, Zitronensaft und Meersalz beifügen. Alles kräftig verrühren und beiseite stellen.

3. Die Baguettescheiben auf einem Backblech verteilen. Den Ziegenkäse in Stücke schneiden und zu gleichen Teilen auf dem Baguette verteilen. In den Backofen und unter dem Grill kurz erwärmen bis der Käse leicht geschmolzen ist. Das ganze im Auge behalten, da dies nur wenige Minuten dauert.

4. Die Baguettescheiben aus dem Ofen nehmen. Den Ziegenkäse glatt streichen, einen Löffel der Honig-Walnussmischung darauf verteilen und sofort servieren.

Zutaten für 12 Portionen :

260 g	kalifornische Walnüsse
300 ml	Honig
200 g	getrocknete Birnen, fein gewürfelt
2 TL	Kräuter der Provence oder italienische Kräuter
1 TL	gemahlener Koriander
2 EL	Orangenzeste, fein gehackt
1 EL	Orangensaft
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	grobes Meersalz
12 Scheiben	Baguette, ca. 1cm dick
120 g	Ziegenkäse