



## Crostini mit Mozzarella und Birne

Es ist eher ein kleiner Snack als ein Vorspeise. Mozzarella und Birne, beides gewürfelt, miteinander vermischt und auf vorgebackenem Chnolibrot in den Ofen geschoben. Mit Salat ist schon fast eine kleine Hauptspeise. Diese Crostini schmecken heiss am besten.

### Zutaten

1 Semmel  
100g Mozzarella  
1/2 festfleischige Birne  
30g Butter  
1 kleine Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Butter in einem Pfännchen schmelzen und die Knoblauchzehe dazupressen. Semmeln in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter einstreichen.

Für ca. 6-7 Minuten in den Ofen schieben.

Mozzarella und Birne in ca. 1cm grosse Würfelchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die heissen Chnolibrote drapieren. Nochmals für ca. 6-7 Minuten in den Ofen schieben.

Tipp: Mit süßem Paprika bestreuen.

