

# Bruschetta mit Ziegenfrischkäse, Pesto & Birnen

Gesamtzeit **20 Min.** 18 Min. Vorbereitungszeit 2 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für das Petersilienpesto:

**2** Zehen Knoblauch

**50 g** Pinienkerne

**1 Bund** Petersilie

**80 ml** Olivenöl

### Für die Bruschette:

**1** Ciabatta

**2** Birnen

**3 EL** Kikkoman Teriyaki

Marinade

**2 EL** Walnüsse

**300 g** Frischkäse /  
Ziegenfrischkäse  
ein paar Blätter Petersilie  
zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für das Pesto: Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und grob hacken. Mit den Knoblauchzehen, den Pinienkernen, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Stabmixer zu Pesto pürieren.

### Schritt 2

Das Ciabatta in ca. 1,5 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen. Die Brotscheiben mit der Kikkoman Teriyaki Sauce & Marinade bestreichen und im vorgeheizten Backrohr auf der obersten Schiene für wenige Minuten goldbraun backen. Anschließend etwas auskühlen lassen. Das Pesto und den Ziegenfrischkäse, mit der Teriyaki Sauce grob vermengen, auf den gerösteten Broten verteilen. Die Birnen halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Die Nüsse grob hacken. Die Birnenscheiben und die Nüsse auf den Bruschette verteilen, mit ein etwas Teriyaki Sauce besprenkeln und sofort, noch warm servieren.