KIKKOMAN

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.