MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

ANTIPASTI

Crostini con gorgonzola e fichi



15 Minuten / Leicht / Scharf & Süß

Nach den ganzen aufwändigen Gerichten für die Weihnachtszeit ist es nun an der Zeit für die einfachen, aber dennoch raffinierten Gerichte der italienischen Küche. Eine Kombination, die geschmacklich würzige mit süßen Noten miteinander vereint. Perfekt als Antipasti, Fingerfood oder Beilage zu einem leichten Salat. Ein besonderer Weißwein dazu und die einzelnen Komponenten kommen noch besser heraus.

ZUTATEN:

geschnittenes rustikales Brot
würziger Gorgonzola
Feigen
Ahornsirup
Tipp: Walnüsse

ZUBEREITUNG

Das Brot in kleine Scheiben schneiden und einer Pfanne anbraten, bis es schön kross ist. Danach den Gorgonzola auf den Scheiben verteilen. Die Feigen ebenso in Scheiben schneiden und in der Pfanne grillen. Etwas Ahornsirup auf die Feigen träufeln und 3 Minuten grillen lassen. Danach die warmen Feigen auf dem Brot mit dem Gorgonzola verteilen, mit etwas Ahornsirup und frisch gehackten Walnüssen garnieren und servieren.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Nizza Baguette von Panexpert, Gorgonzola D.O.P. Piccante von Auricchio

BUON APPETITO!