# Tartine de Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers mit Birnen, Walnüssen und Gebirgshonig

## Informations

Personen : **4**

## Zutaten

- 1 Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers
- 4 schöne Scheiben Bauernbrot
- 2 reife Birnen
- 50 g Walnusskerne
- 20 g Gebirgshonig
- Glatte Petersilie

## Zubereitungschritte

FROMI

1. Den Ofen auf 190°C vorheizen.
2. Die Brotscheiben auf ein Blatt Backpapier legen.
3. Die Birnen schälen und vierteln. Den Honig in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Wenn er eine leichte Bräune bekommt, die Birnenviertel kandieren.
4. Auf jede Brotscheibe ein schönes Stück Reblochon de Savoie AOP, die kandierten Birnen und einige gehackte Walnüsse legen.
5. Für 4 bis 5 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Käse gut geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen und mit ein paar Petersilienblättern garnieren. Heiß servieren.

? **Tipp:** Dieses Rezept kann mit einem Camembert, einem Brie de Melun oder einem blumigen Rindenkäse Ihrer Wahl zubereitet werden.