



Walnuss - Gorgonzola Crossini

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Crossini sind schwer in Mode, erleben überall auf der Welt einen Riesenauftrieb

Zutaten

- 12 - 15 Scheiben frisches Baguette
- 60 g Walnüsse, geröstet, gehackt
- 200 g Gorgonzola
- 2 El Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Walnüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten, danach fein hacken.

Schritt2

Den Gorgonzola mit einer Tischgabel und etwas Sahne zerdrücken und die gerösteten Walnüsse unterheben.

Schritt3

Auf die Baguettescheiben streichen und bei 180 ° C Oberhitze für

Schritt4

3 - 4 min. in den vorgeheizten Backofen schieben, gratinieren und noch heiß und kross servieren..

Rezeptart: Crostini **Tags:** einfach, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/walnuss-gorgonzola-crossini/>