

Crostini mit Ziegenkäse und Tomaten

(1 Crostini pro Person)

Zutaten für 4 Portionen

½ Baguette-Brot

1 Bund Lauchzwiebeln

75 g getrocknete Tomaten

1 Bund Basilikum

1 Bund Minze

4-5 vollreife Tomaten

6-8 EL würziges Olivenöl

Salz, Pfeffer

100 g fein gehobelter alter

Ziegenkäse (z.B. Crotin)

cremiger Balsamico-Essig

zum Garnieren

1. Baguette schräg in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Die Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Brotscheiben darin von beiden Seiten goldgelb rösten. Brotscheiben herausnehmen, salzen. Lauchzwiebeln im verbliebenen Öl glasig dünsten. Getrocknete Tomaten zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, Kräuter untermischen.

3. Brotscheiben mit Tomaten belegen. Gedünstetes Gemüse darüber geben und mit Ziegenkäse bestreuen.

4. Crostini auf einer Platte anrichten, mit Balsamico-Creme garnieren und sofort servieren.

