

Dreierlei Crostini

für 2 – 4 Personen

ZUTATEN

RICOTTA-CROSTINI

2–3 reife Tomaten
Natives Olivenöl Extra
Meersalz
Schwarzer Pfeffer
3 Scheiben Sauerteig-Ciabatta
1 Knoblauchzehe
100 g Ricotta
2 EL Balsamicoessig
Kleine Basilikumblätter zum Garnieren

SMOKED-TROUT-CROSTINI

3 Scheiben Sauerteig-Ciabatta
Natives Olivenöl Extra
50 g geräuchertes Forellenfilet
100 g Frischkäse
1 TL Zitronensaft
Meersalzflocken
Gemahlener rosa Pfeffer
Frischer Dill zum Garnieren

BLUE-CHEESE-CROSTINI

3 Scheiben Sauerteig-Ciabatta
Natives Olivenöl Extra
ca. 100 g Blauschimmelkäse
1–2 Birnen
Thymian
Honig
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Schwierigkeitsgrad einfach
Vorbereitung 15–25 Minuten

Gebackene Crostini stellen sicher, dass kein Gast zu lange hungrig am Tisch sitzen muss. Und am Ende stehen sie dann den nachfolgenden Gerichten noch die Show!

Den Backofengrill auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Das Brot unter dem Grill rösten. Alternativ kann das Brot auch in einer Pfanne (ohne Öl) geröstet werden.

RICOTTA, GERÖSTETE TOMATEN, BALSAMICO

Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech unter dem Grill rösten, bis sie braun werden. Die Tomaten zur Seite stellen und für 10 Minuten abkühlen lassen. Das geröstete Brot von beiden Seiten mit Knoblauch einreiben und mit Olivenöl bestreichen und mit Ricotta und den gerösteten Tomaten belegen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Scheiben mit Balsamicocreme oder -essig beträufeln. Mit Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

FRISCHKÄSE, GERÄUCHERTE FORELLE, DILL

Mithilfe einer Gabel das Forellenfilet zerdrücken und vorsichtig den Frischkäse unterheben, mit Salzflocken und Pfeffer würzen und einen Spritzer Zitronensaft und etwas Olivenöl hinzugeben. Das Brot mit Olivenöl und dem Frischkäse-Forellen-Mix bestreichen, ein paar Tropfen Zitronensaft darübergeben und mit Dill dekorieren. Die Crostini noch warm servieren.

BLAUSCHIMMELKÄSE, BIRNEN, THYMIAN

Den Käse in drei Stücke schneiden und auf die gerösteten Scheiben Brot verteilen. Die Birnen in Spalten schneiden, jede Scheibe mit drei Birnenspalten belegen und mit Honig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian garnieren und noch warm servieren. Statt Birnen eignen sich auch frische Feigen sehr gut.

