Die Kochlöffel

Seit 2013

1.11.2013 Peter Bühlmann

Anzahl: 20 Personen

Rezeptgruppe: Apéro

Saison: ganzes Jahr

Crostini mit Kräuter-Ricotta, Dörrtomaten und Oliven

Vor- und Zubereitungszeit 30 Minuten

Zutaten

- 500 g Ricotta
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 1 Bund Basilikum
- 100 g Parmesan gerieben
- 12 Dörrtomaten in Öl eingelegt
- 12 Oliven schwarz
- 2 Baguette
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Den Ricotta in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen
- Petersilie und das Basilikum fein hacken
- Ricotta und Parmesan in eine Schüssel geben. Die Kräuter beifügen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen

- Die Dörrtomaten auf Küchenpapier gut trockentupfen. In Streifchen schneiden und diese halbieren. Die Oliven entsteinen und in Streifchen schneiden. Beides mischen
- Das Baguette schräg in Scheiben (ca. 14 Stück) schneiden. Die Enden werden nicht verwendet. Auf ein Blech geben. Die Knoblauchzehen in ein Schüsselchen pressen und mit Olivenöl mischen. Die Brotscheiben damit bestreichen
- Die Brote im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen im oberen Drittel golden backen. Herausnehmen. Zuerst die Ricotta-Masse, dann die Dörrtomaten-Oliven-Mischung darauf verteilen
- Kurz vor dem Servieren die Crostini nochmals im 230 Grad heissen Ofen ca. 3 Minuten erhitzen

Tipps / Anmerkung

Man kann die Crostini gut vorbereiten (bis auf den Ofenvorgang)