



Juni 2022



Anzahl: 16 Personen

Rezeptgruppe: Apero

Crostini mit Kräuter-Ricotta, Dörrotomaten und Oliven

Zutaten

16 Personen

750g Ricotta

1.5 Bund glattblättrige Petersilie

1.5 Bund Basilikum

150g geriebener Parmesan

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Dose Dörrotomaten in Öl eingelegt

1 Beutel schwarze Oliven

3 Frischback Baguette

9 Esslöffel Olivenöl

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

4. Die Dörrtomaten auf einem Küchenpapier gut trockentupfen. Danach in Streifchen schneiden und halbieren. Die Oliven ebenfalls in Streifen schneiden. Beides mischen.
5. Das Frischback-Baguette schräg in 12-15 Scheiben schneiden. Die Enden werden nicht verwendet. Auf ein Blech legen und mit Olivenöl bepinseln.
6. Die Brote nach Anleitung auf der Verpackung backen und etwas abkühlen lassen.
7. Die Ricotta Masse auf die Brote streichen. Danach die Dörrtomaten-
Olivenmischung darauf verteilen.
8. Kurz vor dem Servieren die Crostini nochmals in den heissen Ofen geben und ungefähr 3 Minuten erhitzen.