

Fruchtige Ziegenkäse-Crostini mit Brombeeren und Rosmarinhonig

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Baguette
2 Teelöffel Olivenöl
250 g Ziegenfrischkäse
170 g Brombeeren
120 g Honig
2 Zweig(e) Rosmarin
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

2 Zweig(e) Rosmarin

Dieses Rezept schreit nach einem lauen Sommerabend auf der Terrasse: In der einen Hand ein Gläschen Weißwein und in der anderen eins dieser herzhaft-fruchtigen Crostini. Getoppt mit cremigem Ziegenfrischkäse und süßlichen Brombeeren sind die Leckerbissen ein unkompliziertes Schmankerl am Abend.

On top darf süßer Rosmarin-Honig nicht fehlen, der das Gericht geschmacklich wunderbar abrundet. Hach, so könnte doch jeder Tag enden!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Rosmarinzweig auf einer Arbeitsplatte rollen und zwischen den Händen verreiben, damit sich das Aroma entfalten kann. Zusammen mit dem Honig in einen Topf geben und 15 Minuten auf niedrigster Stufe erhitzen.

- 3 -

Inzwischen Baguette in Scheiben schneiden. Brotscheiben auf ein Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln. 5 Minuten im Backofen rösten.

- 4 -

Brombeeren waschen und trocken tupfen. Rosmarinzweig aus dem Honig entfernen.

- 5 -

Die Baguettescheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit Brombeeren belegen. Honig darüberträufeln.

- 6 -

Etwas Rosmarin hacken und über die Crostini streuen. Restlichen Rosmarin zusammen mit den Crostini auf einem Teller anrichten und servieren.