

## Thymian-Crostini mit Kräuterfrischkäse, karamellisierten Walnüssen und Trauben

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



In einer großen, beschichteten Pfanne Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen. Baguettes in Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten rösten.

- 2 -

Rosmarinblätter und die Blätter von 2 Zweigen Thymian abzupfen und fein hacken. Frischkäse mit Honig, Weißweinessig, Kreuzkümmel und gehackten Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Trauben waschen und vierteln. Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen und Walnüsse darin karamellisieren. Auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen, danach grob hacken.

- 4 -

Baguettescheiben mit Frischkäsecreme bestreichen und mit Weintrauben, Walnüssen und restlichem Thymian belegen.

### Zutaten für 6 Portionen

2 Baguettes  
250 g rote Trauben  
100 g Walnüsse  
2 Zweig(e) Rosmarin  
3 Zweig(e) Thymian  
50 g Zucker  
1 Esslöffel Honig  
1/4 Teelöffel Kreuzkümmel  
1 Esslöffel Weißweinessig  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel Olivenöl  
250 g Frischkäse

Beim Italiener wartet man sehnsüchtig auf das kleine Körbchen mit leckerem Brot und Kräuterbutter, nachdem man seine Bestellung aufgegeben hat. Die beste Überbrückung bis zum ersten Gang! Für deine Gäste zuhause gibt's den Appetizer sogar mit leckerem Topping. Mit diesen Crostini fällt es sicher niemandem schwer, bis zum Hauptgang zu warten.

- 1 -