

Ricotta-Crostini mit Pfirsich und Tomate

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

1 Pfirsich
1 große Ochsenherztomate
170 g Ricotta
15 g frischer Basilikum
30 g Mandelblättchen
1 Zitrone
1 Esslöffel Honig
1 Vollkornbaguette
115 g Rucola
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

- 1 -

Backofen auf 250 °C vorheizen. Pfirsich und Tomate waschen. Beides halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Basilikum waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Zitronenschale mit einer Zester-Reibe abraspeln und eine Hälfte der Zitrone auspressen.

- 2 -

Backblech mit ein paar Tropfen Öl bestreichen, Tomaten- sowie Pfirsichstreifen darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 5 Minuten im Backofen garen, bis die Ränder anfangen sich zu bräunen.

- 3 -

Das Vollkornbaguette diagonal in dünne Scheiben schneiden und für 3 Minuten im Backofen rösten.

- 4 -

Währenddessen Rucola waschen und trocknen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne bei niedriger Hitze rösten.

- 5 -

Crostini mit Ricotta bestreichen und mit je einer Pfirsich- sowie Tomatenspalte belegen. Mit etwas Zitronenabrieb, Basilikum, der Hälfte des Honigs, Salz sowie Pfeffer verfeinern.

- 6 -

Für das Salatdressing Zitronensaft, Olivenöl und restlichen Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Rucola damit beträufeln und die Mandelblättchen darüberstreuen.