

Italienische Rezepte

Crostini mit Ziegenkäse und Gurke - Crostini Ai Caprin

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Milchprodukte, Antipasti, Brot, Käse

1	Salatgurke, geschält und - gewürfelt	300 g	Ziegenfrischkäse
12	Scheib. Italienisches Weißbrot, zum - Beispiel frusta, - etwa 1/2 cm dick	2	Essl. Frische Schnittlauchröllchen
		3	Essl. Natives Olivenöl extra Salz und Pfeffer aus der - Mühle

Die Gurkenwürfel in einem Sieb salzen und etwa 1 Stunde abtropfen lassen, danach trocken tupfen.

Unterdessen den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brotscheiben auf einem oder zwei Backblechen in etwa 3 Minuten goldbraun rösten, dabei einmal wenden.

Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Den Käse mit dem Schnittlauch, dem Öl und Pfeffer nach Geschmack gründlich vermischen und in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntuelle füllen.

Die Grostini mit den Gurkenwürfeln belegen und die Käsecreme darauf spritzen.

Sogleich servieren.