



Ofen Crostini

Brotzeit-Deluxe mit aufregender Kombination: Herzhafter Ziegenkäse und Schinken vereinen sich mit fruchtigen Blaubeeren und Crema mit schwarzer Johannisbeere.

Zutaten

4 Portionen

1 Baguette, klein
150 g Ziegenfrischkäse
80 g Südtiroler Schinken
100 g Blaubeeren
2 Stiele Rosmarin
Byodo Crema mit schwarzer Johannisbeere

Zubereitung

Das Baguette der Länge nach halbieren. Mit Ziegenfrischkäse bestreichen und beide Baguette-Hälften nochmals vierteln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Die Baguette-Stücke mit Blaubeeren, Südtiroler Schinken und Rosmarin belegen.

Die Crostini auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 6 Minuten bei 200° C Umluft im Ofen knusprig backen. Die noch heißen Crostini auf einem Brett anrichten und mit der Crema mit schwarzer Johannisbeere beträufeln. Sofort servieren.