

Rezept

Crostini mit Tomaten-Kompott

Ein Rezept von Crostini mit Tomaten-Kompott, am 08.05.2024

Zutaten

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 kleine frische rote Chilischote	4 vollreife Tomaten
2 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1-2 EL Balsamico bianco	1 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer
12 Scheiben geröstetes Baguette	100 g Schafkäse (Feta)
Basilikumblättchen zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 CROSTINI | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili waschen, putzen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln.

2. Schalotten-, Knoblauch- und Chiliwürfel in heißem Öl anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen. Tomatenmark und -würfel dazugeben und 3-5 Min. köcheln lassen. Kompott mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Auf den Brotscheiben verteilen. Käse zerbröckeln und aufstreuen. Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden und Crostini damit garnieren.