Rezept

Gratinierte Crostini mit Spinat

Ein Rezept von Gratinierte Crostini mit Spinat, am 12.06.2025

Zutaten

100 g	Blattspinat
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer
120 g	würziger Käse (z. B. Pecorino oder Bergkäse)
175 g	Frischkäse
1-2	Knoblauchzehen
	Salz
25 g	Pinienkerne
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1	Baguette (300 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 9 g F, 6 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Spinat verlesen, waschen und gut trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat darin unter Rühren bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Knoblauch unterrühren. Pfanne vom Herd nehmen, Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen. Käse grob reiben.

2. Backofen auf 230° (Oberhitze oder Grillstufe) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Spinat grob hacken und mit Pinienkernen, Käse, Zitronenschale und Frischkäse gut vermischen. Baguette in zwölf sehr schräge Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Spinatmasse gleichmäßig auf den Scheiben verstreichen. Die Brote im Ofen (Mitte) 7-10 Min. gratinieren. Kurz abkühlen lassen und noch warm servieren.