

Rezept

Ofengemüse mit Crostini

Ein Rezept von Ofengemüse mit Crostini, am 24.06.2026

Zutaten

½ Hokkaido-Kürbis (ca. 400 g)	1 Fenchelknolle
1 Kopf Radicchio	4 EL Olivenöl
1 ½ EL flüssiger Honig	1 TL getrockneter Rosmarin
Salz	Pfeffer
6 Scheiben Vollkorn-Baguette	100 g Scamorza (geräucherter Mozzarella, ersatzweise Ziegenkäserolle)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal, 42 g F, 18 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Kürbis waschen, entkernen und in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. Den Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Hälften in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Den Radicchio waschen und vierteln.
2. Öl mit Honig, Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Fenchel und Kürbis mischen und auf ein Backblech geben. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, ab und zu wenden. In den letzten 10 Min. den Radicchio untermischen.
3. Baguettescheiben in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten rösten. Scamorza in 6 Scheiben schneiden, auf die Bratscheiben legen und in den letzten 5 Min. neben das Gemüse auf das Backblech legen und überbacken.