Rezept

Schnelle Bresàola-Crostini

Ein Rezept von Schnelle Bresàola-Crostini, am 01.06.2025

Zutaten

½ Bund	Basilikum
	Salz
6	Kirschtomaten
12 Scheiben	Scheiben Bresaola
100 g	Ricotta
	Pfeffer
12 Scheiben	Baguette
2 EL	geröstete Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, 12 schöne Blätter abzupfen und als Deko beiseitelegen. Die übrigen Blätter in feine Streifen schneiden und mit dem Ricotta verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und halbieren.

2. Die Baguettescheiben im Toaster rösten oder im vorgeheizten Ofen (Mitte) bei 250° in 4 - 5 Min. goldbraun backen. Noch warm mit der Basilikumcreme bestreichen. Jeweils 1 Scheibe Bresàola darauflegen. Mit je 1 Basilikumblatt, ein paar gerösteten Pinienkernen und ½ Kirschtomate garnieren.