

Rezept

# Taleggio-Crostini mit Himbeeren

Ein Rezept von Taleggio-Crostini mit Himbeeren, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für die Mostarda:

<b>100 g</b> Himbeeren	<b>2 EL</b> Zucker
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>1 EL</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> Dijon-Senf	Salz
Pfeffer	

### Für die Crostini:

<b>60 g</b> Butter	<b>1 EL</b> gehackter Rosmarin
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>16 Scheiben</b> Baguette (oder Ciabatta; ca. 250 g)
<b>200 g</b> Taleggio (norditalienischer Weichkäse)	<b>8 breite Scheiben</b> Schinken (ca. 130 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Crostini | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 7 g F, 6 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Himbeeren waschen und trocken tupfen. Zucker, Speisestärke, Essig und die Hälfte der Himbeeren aufkochen, kurz köcheln lassen, bis die Himbeeren zerfallen sind und die Mischung andickt. Den Senf unterrühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, die restlichen Himbeeren dazugeben und unterrühren.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen, einen Grillrost mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Rosmarin in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch schälen, dazupressen und kurz mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Das Brot auf den Rost legen und im heißen Backofen (Mitte) 5 Min. anrösten. Inzwischen den Käse in 16 Scheiben schneiden. Die Schinkenscheiben längs halbieren und zusammenklappen.
4. Den Rost aus dem Ofen nehmen, die Brote mit der Knoblauch-Rosmarin-Butter bestreichen. Zunächst mit dem Schinken, dann mit dem Käse belegen und noch einmal für ca. 3 Min. in den Backofen schieben, bis der Käse weich und leicht geschmolzen ist. Den Rost wieder aus dem Ofen nehmen, die Brote auf einer Servierplatte anrichten. Je 1 Klecks von der Himbeer-Mostarda daraufsetzen, alles nach Belieben mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer garnieren und sofort servieren.