Rezept

Tomaten-Sardellen-Crostini aus dem Raclettepfännchen

Ein Rezept von Tomaten-Sardellen-Crostini aus dem Raclettepfännchen, am 28.05.2025

Zutaten

- **300 g** feste Tomaten (z. B. Fleischtomaten)
- **2** Knoblauchzehen
- ½ Bund Rucola
- Pfeffer, frisch gemahlen
- **40 g** Parmesan, frisch gehobelt
- **4** in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- **2** in Öl eingelegte Sardellenfilets
- Salz
- **16** dünne Scheiben Weißbrot
- **1 EL** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den Rucola verlesen, waschen, trockenschütteln und fein hacken.

2. Beide Tomatensorten mit dem Knoblauch, den Sardellen und dem Rucola mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Raclettegerät anheizen. In die Pfännchen jeweils 1 Scheibe Brot legen, nach Belieben anrösten, mit Tomatenmasse belegen, mit Parmesan bestreuen und mit etwas Öl beträufeln. Die Brote im Gerät etwa 6 Min. garen, bis das Brot knusprig und der Käse leicht braun ist. Warm genießen.