

Rezept

Ziegenkäse-Crostini

Ein Rezept von Ziegenkäse-Crostini, am 30.04.2025

Zutaten

300 g Ziegenweichkäse	8 getrocknete Datteln
2 Frühlingszwiebeln	3 EL Pinienkern
1/2 TL gemahlener Kardamom	Pfeffer
1 großes Baguette (ergibt 24 Scheiben)	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Ziegenkäse klein würfeln. Datteln entsteinen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen (dunkelgrüne Teile entfernen), waschen und fein schneiden. Alles mit Pinienkernen mischen und die Masse mit Kardamom und Pfeffer abschmecken.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Das Baguette in 24 Scheiben schneiden und mit der Käsemischung bestreichen. Nebeneinander auf das Backblech legen und die Crostini in 6-7 Min. im heißen Ofen (oben, Umluft 180°) goldbraun backen. Heiß servieren.