

## Rezept

# Ziegenkäse-Croûtons

Ein Rezept von Ziegenkäse-Croûtons, am 18.12.2025

## Zutaten

- |             |               |          |                                      |
|-------------|---------------|----------|--------------------------------------|
| <b>2 EL</b> | Olivenöl      | <b>6</b> | dünne Scheiben Baguette              |
| <b>1</b>    | Knoblauchzehe | <b>2</b> | kleine Ziegenfrischkäse (à ca. 40 g) |
| <b>2 EL</b> | Crème fraîche |          | Salz                                 |
|             | Pfeffer       |          |                                      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. 1 EL Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Baguettescheiben darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze 2-3 Min. rösten. Den Backofengrill einschalten.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Ziegenkäse in einer Schüssel mit Crème fraîche und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Käsecreme auf den Baguettescheiben verteilen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Brote mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und unter dem Backofengrill in 3-4 Min. hellbraun überbacken.