

# Ciabatta Crostini mit dicken Bohnen und Tomaten



- **Küche:** Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8 Stück', 'yield' : '' });
```

Ciabatta Crostini mit Tomaten gelten in Italien als beliebte Vorspeise. Obwohl sie hierzulande meist klassisch angeboten werden, ist das Spektrum an möglichen Abwandlungen breit gefächert. Selbst als fruchtig-süße Variante sind sie längst keine Seltenheit mehr.

In diesem Rezept bleiben wir allerdings dem Klassiker treu und wandeln ihn ab. Das Ciabatta Brot wird mit einer würzigen Mischung aus dicken Bohnen und Tomaten belegt und anschließend mit vollmundigem Parmesan garniert.

## Der Unterschied zwischen Bruschetta und Crostini

Oftmals werden die beiden italienischen Vorspeisen als Synonym füreinander verwendet. Sie sehen zwar ähnlich aus, doch sie unterscheiden sich tatsächlich in der Zubereitung. Während Crostini erst belegt und anschließend überbacken werden, wird das Brot bei der Bruschetta erst mit Olivenöl bestrichen, dann gebacken und anschließend belegt.

## Zutaten

- 200 Gramm Ciabatta in 8 Scheiben, getoastet
- 300 Gramm T.K. dicke Bohnen, aufgetaut
- 4 Zweige Thymian, gezupft
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 3-4 EL Olivenöl
- 40 Gramm Parmesan
- 200 Gramm Tomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Natürlich können Sie auch das Ciabatta Brot selber backen. Am besten gelingt es Ihnen auf einem Pizza-Stein, denn so wird es besonders kross.**

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die aufgetauten Bohnen aus der Haut drücken. In einer Stielpfanne mit 2 EL heißem Olivenöl und Knoblauch ca. 3 min. anbraten. Salzen, pfeffern und die Tomaten und Thymian unterschwenken.

### Schritt2

Die Ciabatta Scheiben mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Mit den Tomaten-Bohnen „üppig“ belegen, im Ofen überbacken und anschließend Parmesan frisch darüber hobeln.

**Die kleinen Häppchen eignen sich nicht nur als herzhaftes Vorspeise für ein selbst gemachtes italienisches Menü, sondern auch als feines Finger Food für jeden Stehempfang oder Party.**

**Rezeptart:** Crostini, Kalte Vorspeisen, Partyrezepte, Vegetarisch, Vorspeisen

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)254
- Eiweiß (g)14
- Fett (g)9
- KH (g)31
- Cholesterin (mg)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-crostini-dicken-bohnen-tomaten/>