



Crossini mit roter Zwiebelkonfitüre und Ziegenkäse

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Feine Häppchen zum Vorwegreichen oder als kleine Mahlzeit

Zutaten

- 500 g Rote Zwiebeln in feinen Streifen / Ringen
- 250 g Ziegenkäse, z. B. „Chevreille, Broucciu “oder ein anderer Bio-Ziegenkäse
- 40 g Rosinen, gewaschen und eingeweicht
- 1 El Crème de Cassis
- 40 g Zucker
- 150 ml Rotwein
- 2 El.. Balsamessig
- 2-3 Essl. Olivenöl
- 1 Baguette
- .
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Die rote Zwiebelkonfitüre:

Schritt2

Zunächst die roten Zwiebel in Olivenöl leicht bräunen, den Zucker darüber geben und Alles 2 - 3 min. karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit dem Rotwein, Balsamico und Crème de Cassis aufgießen und weiter 5-6 min. reduzieren lassen.

Schritt4

Kurz halten, und die Rosinen dazu geben.

Schritt5

Das ergibt den leckeren, leicht süß - säuerlich, würzigen Geschmack.

Schritt6

Die Baguettescheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backofen bei voller Hitze rösten.

Schritt7

Die Zwiebelkonfitüre „üppig“ verteilen und 1 - 2 Scheiben Ziegenkäse darüber geben.

Schritt8

Ca. 2 min. in den Backofen geben, den Käse ganz leicht zerlaufen lassen, bzw. erwärmen.

Schritt9

Sofort heiß und kross servieren

Rezeptart: Crostini **Tags:** ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-roter-zwiebelkonfituere-und-ziegenkaese/>