



Crostini mit Kräuter-Ricotta, Tomaten, Oliven und Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Zu Stehempfängen oder als kleines „Schmankerl“ zwischendurch

Zutaten

- 1 frisches Baguette in Scheiben (12 - 14 Stück)
- 250 g Ricotta, gut angetropft
- 6 Tomaten in Öl, in Streifen oder Würfeln
- 6 Oliven, schwarz in dünnen Scheiben
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 1/2 kleines Bund Basilikum, gehackt
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 3 El entkernte Oliven, gehackt
- 2 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Baguette Scheiben mit der Knoblauchzehe abreiben und in brauner Butter knusprig von beiden Seiten heraus braten. Auf Küchentrepp ablaufen lassen. (Werden so nicht zäh oder weich, bleiben über Stunden knusprig) Die Oliven mit den Tomaten mischen.

Schritt3

Den Ricotta gut abtropfen lassen und mit dem Parmesan und den Kräutern glatt rühren. Herzhaft

salzen und pfeffern, "üppig" auf die knusprigen Crostini streichen. Darüber etwas von der Tomaten - Olivenmischung geben, sofort servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** einfach, unkompliziert **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crostini-mit-kraeuter-ricotta-tomaten-oliven-und-parmesan/>