



# Herzhafte Käse - Speck Crostini

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 18m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 26m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '26', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '18m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Herzhafte Fingerfood oder kleiner, schneller Snack für jeden Tag

## Zutaten

- Für ca. 12 Stück:
- 1 Ciabatta - Brot oder Baguette in 1 - 2 cm dicken Scheiben
- 75 g magerer Speck oder Schinken, gewürfelt
- 75 g Raclette Käse, gerieben
- 75 g Emmentaler, gerieben
- 1 Eigelb
- 100 g Schmand
- Etwas (25 ml ) trockener Weißwein
- 1/2 Bund Schnittlauch in Röllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° c vorheizen, das Brot auf dem flachen Backblech auslegen.

### Schritt2

Den Speck mit Raclette, Emmentaler, dem Eigelb, Schmand und Weißwein verrühren. Schnittlauch unterheben, salzen, pfeffern.

### Schritt3

Die Masse auf die Brotscheiben streichen und auf der 2. Schiene von oben 6 - 8 min. gratinieren.

### Schritt4

Sofort knusprig - heiß servieren.

**Rezeptart:** Crostini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-kaese-speck-crostini/>