

# Camembert - Crostini mit Tomaten-Oliven-Salsa

- **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' : '' });
```

Heiß servieren, knusprig - schmackig, herzhaft

## Zutaten

- Für 12 - 15 Scheiben Baguette:
- 200 g französischen Camembert in Scheiben, dem Brot angepasst
- Etwas Olivenöl
- Für die Salsa:
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl in kleinen Würfeln
- 30 g schwarze Oliven ohne Stein, gehackt
- 8 Stück Kirschtomaten ohne Blüte, geviertelt
- 3 - 4 Zweige Basilikum in Streifen
- 1 Tl Balsamico
- 3 - 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Camembert-Crostini:

### Schritt2

Die Brotscheiben in einer Stielpfanne von 1 Seite in Olivenöl goldbraun, knusprig braten, auf den flachen Backblech auslegen. Die Camembert Scheiben auf die nicht gebratene Seite legen und bei größter Oberhitze auf der obersten Schiene in den Backofen geben, Camembert leicht schmelzen lassen.

### **Schritt3**

Die Tomaten-Oliven-Salsa:

### **Schritt4**

Die getrockneten mit den frischen Tomaten mischen, die gehackten Oliven unter heben.

### **Schritt5**

Mit Balsamico, Salz und Pfeffer herzhaft würzen, 1 El Olivenöl unterheben.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Die Camembert-Crostini anrichten und jeweils einen guten Teelöffel der Tomaten - Oliven - Salsa darüber geben. Mit Basilikum Streifen garniert, servieren.

**Rezeptart:** Crostini, Salsa **Tags:** camembert **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/camembert-crostini-mit-tomaten-oliven-salsa/>