



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/>