

Crossini mit Tomaten, Mozzarella und Serrano Schinken

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das darf auf keinem Stehempfang fehlen.

Zutaten

- 1 Baguette oder Meterbrot
- 1 frische Knoblauchzehe mit Salz gerieben
- 3 vollreife Tomaten
- 200 g Mozzarella in kleinem Würfeln
- Etwas Olivenöl
- 2 El fein gewürfelte Schalotte oder Zwiebel
- Etwas frischer Basilikum in Streifen
- Dünn geschnittener Serrano Schinken in kleinen Scheiben
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten kurz für ca. ½ min. in kochendes Wasser geben, wieder abschrecken, schälen, die Blüte heraus schneiden und in kleine Würfel schneiden. (Tomate concassée)

Schritt2

Ebenso den Mozzarella, beides mischen.

Schritt3

Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, etwas Basilikum in Streifen und Olivenöl versetzen, abschmecken.

Schritt4

Die Baguettescheiben in heißem Olivenöl goldbraun heraus braten, auslegen und mit den Tomaten „üppig“ belegen.

Schritt5

Eine kleine Scheibe Serrano Schinken zu einer kleinen Rose drehen (wegen der Optik) und obenauf setzen.

Rezeptart: Crostini **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-tomaten-mozzarella-und-serrano-schinken/>