



Gemüse - Crostinis mit Schafskäse

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " " });
```

Fleischlos, gesund, voller mediterraner Aromen, auch als kleiner vegetarischer Snack

Zutaten

- 1/2 Vollkornbaguette in Scheiben
- 4 - 5 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 grüne Paprikaschote
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- 1 kleine Zucchini, gewaschen, geschält, in kleinen Würfeln
- 2 Tomaten ohne Blüte, gewaschen, entkernt, in kleinen Würfeln
- 3-4 Stiele Oregano, gezupft, grob gehackt
- 100 g Schafskäse, gebröckelt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, mit Umluft genügen 175 ° C.

Schritt2

Die Brotscheiben nebeneinander auf das flache Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Auf der obersten Schiene ca. 3 min. goldbraun rösten.

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 2 El Olivenöl 1 - 2 min. anschwitzen und für 1 - 2 min. die Paprikawürfelchen mit angehen lassen.

Schritt4

Dann folgen die Zucchiniwürfel für weitere 1 - 2 min., zuletzt die Tomaten, Oregano und der Schafskäse.

Schritt5

Üppig auf den Brotscheiben verteilen und sofort servieren.

Schritt6

Rezeptart: Crostini **Tags:** schafskäse, voller mediterraner Aromen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gemuese-crostinis-mit-schafskaese/>