

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/>