Mediterrane Gemüse – Crossini mit Schafskäse

- **Küche:**Italienisch

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Italienisch, mit vielen Kräutern, herzhaft, lecker

Zutaten

- ½ Vollkornbaguette in Scheiben
- 5 El Knoblauchöl
- 100 g Schafskäse, grob gebröckelt
- Das Gemüse:
- ½ Bund frischen Schnittlauch, in Röllchen
- 1 kleine Zucchini in ½ cm großen Würfeln
- 2 Tomaten ohne Blüte und Kerne in 1 cm großen Würfeln
- 200 g rote, grüne und gelbe Paprikaschoten in 1 cm großen Würfeln
- 5 – 6 schwarze Oliven, grob gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 3 Stiele Oregano, und etwas frischen Majoran gezupft, grob gehackt
- Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Baguettescheiben mit Knoblauchöl beträufeln und bei 200 ° C im Backofen (Oder in einer Stielpfanne) bräunen, auslegen.

Schritt2

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in einer Stielpfanne zunächst glasig anschwitzen und nach „Garpunkt“ zunächst für 2 min. die Paprikawürfel schmoren.

Schritt3

Dann folgen die Zucchini, und die Oliven für weitere 2 min.

Schritt4

Zuletzt werden die Tomatenwürfel untergeschwenkt, salzen pfeffern. Pfanne zurück ziehen und den gehackten Organo, Schnittlauch und Majoran unterheben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Das noch warme Gemüse „üppig“ auf den Crostinis anrichten und den zerbröckelten Schafskäse verteilen, anrichten.

Rezeptart: Crostini **Tags:** herzhaft, mediterranes gemüse, schafskäse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-gemuese-crossini-mit-schafskaese/