Paprika – Crostini mit Ziegenfrischkäse

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Leckere, herzhafte Finger Food

Zutaten

- 12 Scheiben krosses Baguette
- 200 g roter Paprika, geputzt, geviertelt
- 200 g gelber Paprika, , geputzt, geviertelt
- 2 Tl Kapern, grob gehackt
- 5 Stiele Basilikum in Streifen
- Knoblauchzehe, fein mit Salz gerieben.
- 100 g Ziegenfrischkäse
- Etwas Olivenöl
- Frisch gemahlener Pfeffer und Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen, entkernten Paprika vierteln, auf das flache, gefettete Backblech setzen und etwas flach drücken.

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze vorheizen und in die obersten Schiene geben.

Schritt3

Die Haut schwarz rösten, bis sie Blasen wirft. Mit einem Klarsichtfolie ca. 5 min. abdecken, die Haut abziehen und in grobe Streifen schneiden.

Schritt4

Diese mit den Kapern,und den Basilikumstreifen mischen, salzen, pfeffern, etwas Olivenöl dazu geben, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Zwischendurch die Baguettescheiben mit Knoblauch einreiben und mit dem Paprika belegen, obenauf 1 Tl Frischkäse geben.

Rezeptart: Crostini **Tags:** leckere, ziegenfrischkäse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprika-crostini-mit-ziegenfrischkaese/