



Paprika - Crostini mit Ziegenkäse

- **Küche:** Mediterran
- **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' : '' });
```

Mediterran, fleischlos, schmackig, das passt!

Zutaten

- Für 10 - 12 Stück:
- 12 Scheiben Baguette, getoastet
- 2 halbierte Knoblauchzehen
- 200 g rote Paprikaschoten, geputzt, entkernt, geviertelt
- 200 g gelbe Paprikaschoten, geputzt, entkernt, geviertelt
- 2 Tl Kapern, gehackt
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 5 Stiele Basilikum in Streifen
- 6 El gutes, kalt gepresstes Olivenöl
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zunächst auf höchste Stufe / Grillfunktion hoch fahren.

Schritt2

Die geviertelten Paprikaschoten auf das flache Backblech setzen und auf der obersten Schiene geben. So lange rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Heraus nehmen und für 5 min. in einem Gefrierbeutel ruhen lassen.

Schritt3

Schritt4

Danach häuten und in streifen schneiden; mit den gehackten Kapern und dem Basilikumstreifen

mischen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz würzen, 2 El Olivenöl dazu geben.

Schritt5

Die kross getoasteten Baguette Scheiben mit dem Knoblauch einreiben, den Paprika verteilen.

Schritt6

Schritt7

Mit einem feuchten Teelöffel kleine, glatte Nocken formen, oben drauf setzen und noch ein wenig Olivenöl darüber träufeln.

Rezeptart: Crostini, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, schmackig., vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/paprika-crostini-mit-ziegenkaese/>