

Käse-Crostini mit Honig

Die herrliche italienische Vorspeise wird hier mit Käse und Honig veredelt.
Ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Zutaten

1 Baguette
2–3 EL Öl
1 EL Dijonsenf
2 EL Honig
1 EL Orangensaft
1 EL Öl
20g Frischkäse
4 Cherrytomaten
20g Rucola
1 Saint Albray
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1** Baguette in ca. 1–1½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und im 200° C heißen Backofen ca. 5 Minuten goldbraun rösten.
- 2** Dijonsenf, Honig, Orangensaft, Öl und Frischkäse zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte auf die abgekühlten Baguettescheiben streichen.
- 3** Tomaten in dünne Scheiben schneiden, Baguette damit belegen. Mit der restlichen Creme beträufeln. Rucola dekorativ auf die Tomatenscheiben legen.
- 4** Saint Albray in mundgerechte Portionen schneiden, auf die Crostini legen und nach Belieben mit etwas Honig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Die Crostini können zusätzlich mit dünnen Putenbrustscheiben verfeinert werden.

