Schwyter
FEINBÄCKEREI

REZEPTIDEE

ITALIENISCHE CROSTINI´S

WWW.SCHWYTER.COM

ITALIENISCHE CROSTINI´S

Schwyter FEINBÄCKEREI

KNUSPRIGE CROSTINI`S MIT EINER FEINEN TOMATENMISCHUNG BELEGT.
DAS EINFACHE REZEPT, DASS GESUND UND LEICHT SCHMECKT.

ZUTATEN

1 EL	Balsamico
3 EL	Basilikum, frisch
1	Knoblauchzehe
8	Mozzarella, mini
1 EL	Olivenöl
1	Prise Salz
4	Scheiben Toastbrot, Vollkorn
380 g	Tomaten

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Für die italienischen Crostinis die festen Tomaten mit einem Messer einritzen und mit kochendem Wasser in einer Schüssel übergiessen. Die Tomaten nach ca. 5 Minuten abgiessen, abschrecken und vorsichtig enthäuten. Anschliessend die Kerne entfernen und die Tomaten klein schneiden. Die Stücke in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Den Knoblauch schälen und in die Schüssel mit den Tomatenstücken pressen. Die frischen Basilikumblätter abspülen und fein hacken. Zusammen mit dem Balsamico und Öl unter die gehackten Tomaten heben. Gut mit Salt und Pfeffer abschmecken.
3. Die Toastscheiben im Toaster für ca. 5 Minuten knusprig rösten und diagonal in Dreiecke schneiden. Dann die Tomatenmischung grosszügig auf die Crostinis verteilen. Die Mozzarellabällchen halbieren und jeweils eine Hälfte auf die Crostinis legen. Vor dem Servieren nach Belieben in den Kühlschrank stellen.