

Crostini mit 4 Käsesorten

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

125 g	Mozzarella
50 g	Roquefort
50 g	geriebener Parmesan
50 g	geriebener Pecorino
1 Bund	Basilikum
12	dünne Scheiben Weissbrot (Parisette)
4 TL	Olivenöl
4	getrocknete Tomaten
	schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken und Mozzarella, Parmesan und Pecorino verrühren.

Den Backofen auf 250° C vorheizen. Das Basilikum waschen und die Blättchen fein hacken.

Das Basilikum unter die Käsemasse mischen und mit Pfeffer pikant würzen.

Das Brot schräg in Scheiben schneiden und die Käsemasse auf die Brote streichen. Im vorgeheizten Ofen auf dem Backblech ca. 4-5 Minuten backen bis der Käse zerlaufen und gebräunt ist.

Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Käse-Crostini mit den Tomatenstreifen garnieren und frisch servieren.

Tipp:

Zur Deko etwas Kräuter schneiden und auf die Crostini verteilen. Warm servieren.