www.LAISEACKER.de

Bruschetta mit Ofentrauben

Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (2 Personen):

1 Laib Olivenciabatta, 250g Weintrauben,, 200g Frischkäse (z.B. Cashewfrischkäse), 2 TL grünes Pesto, 1 kleine Knoblauchzehe, Etwas Olivenöl, Nach Belieben geröstete Pinienkerne, Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano

Zubereitung:

1. Die Weintrauben abzupfen, waschen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. In einer ofenfesten Form die Trauben mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Thymian und Oregano bestreuen. Alles einmal mit dem Löffel mischen und für circa 20-30 Minuten im Backofen backen, bis die Trauben aufgeplatzt sind.
3. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und beidseitig mit etwas Olivenöl einstreichen. In einer Pfanne die Brotscheiben anrösten. Die Knoblauchzehe schälen und anschließend auf den noch warmen, gerösteten Brotscheiben einreiben.
4. Die Trauben aus dem Ofen nehmen. Die Ciabatta Scheiben mit dem Frischkäse bestreichen. Einen kleinen Klecks Pesto auf dem Frischkäse verstreichen und dann die Brotscheiben mit den Trauben belegen. Mit Pinienkernen, Salz und Pfeffer bestreuen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de
Guten Appetit