

Ricotta-Crostini mit Aronia-Balsamico

ergibt ca. 16 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 8 Min.

1 Baguette Frischback (ca. 150 g)	Brot schräg in ca. 16 Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2 EL Olivenöl	Öl über die Brotscheiben träufeln.
	Backen: Brot im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen im oberen Drittel ca. 5 Min. leicht goldbraun backen.

Belag

1 kleine Knoblauchzehe	Knoblauch pressen, von der Zitrone 1/2 Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Beides mit Ricotta, Öl und Käse verrühren, würzen. Ricottamasse auf den leicht warmen Baguettescheiben verteilen.
1 Zitrone	
250 g Ricotta	
2 EL Olivenöl	
50 g geriebener Sbrinz	
1/2 TL Salz	
wenig Pfeffer	
150 g Pilze z.B. Eierschwämme	Pilze rüsten. Zwiebel fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel andünsten, Pilze begeben und ca. 3 Min. dämpfen. Würzen. Auf der Ricottamasse verteilen.
1 kleine Zwiebel	
1 EL Butter	
1/2 TL Salz	
wenig Pfeffer	
2 EL Aronia-Balsamico	Aronia-Balsamico darüber träufeln. Sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten

Baguette ca. 1/2 Tag im Voraus backen. Füllung 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.