

# Crostini mit scharfem Tomatenkompott

807

---

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Landlust

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**

Für 4 Personen  
12 Kirschtomaten  
8 Scheiben Ciabatta  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
2-3 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
1-2 EL weißer Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer  
2 Stiele Basilikum  
80 g Parmesan

**Rezept:**

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Zwiebel, Knoblauch und Chili in 1 Esslöffel Olivenöl glasig dünsten. Mit dem Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen. Tomaten zufügen und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erkalten lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden.

Die Brotscheiben im restlichen Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig rösten. Tomatenkompott auf die gerösteten Brotscheiben verteilen. Den Parmesan darüberhobeln und das Basilikum darauf verteilen.