

Käsecreme auf geröstetem Baguette

808

Typ: Vorspeise

Quelle: Landlust

Bemerkungen:

Zutaten: Für 12 Stück
130 g Feta
130 g Ricotta
1 TL Wacholderbeeren
2 TL rosa Pfeffer
1 TL Fenchelsamen
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 Messerspitze grobes Meersalz
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
½ Baguette
etwas rosa Pfeffer zum Bestreuen

Rezept: FÜR DIE CREME die Gewürze mit dem Salz in einem Mörser fein zermahlen. Den Knoblauch schälen, grob hacken, zu den Gewürzen geben und fein mörsern. Den Feta mit der Gabel zerdrücken. Mit dem Ricotta und dem Olivenöl verrühren. Die Gewürzmischung unterrühren. Abgedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Baguette in 12 Scheiben schneiden und etwa 5 Minuten im Backofen leicht anrösten. Etwas abkühlen lassen. Die Käsecreme auf die Baguettescheiben verteilen und mit rosa Pfefferkörnern bestreut servieren.