

FETA-CREME-CROSTINI MIT ZWIEBELMARMELADE

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Crostini:

1 Baguette
Olivenöl

Zwiebelmarmelade:

4 große rote Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 Zweig Thymian
2 EL Sojasauce
100 ml Rotweinessig
150 g Gelierzucker
Salz
schwarzer Pfeffer
1 EL Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Crostini:

Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln.
In der Pfanne oder im Grill goldbraun rösten.

Zwiebelmarmelade:

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
Butterschmalz erhitzen.
Zwiebeln langsam goldgelb anschwitzen.
Lorbeer, Nelken und Thymian zugeben.
Mit Rotweinessig ablöschen.
Sojasauce und Gelierzucker einrühren.
Etwa 5 Minuten einkochen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!



FETA-CREME-CROSTINI MIT ZWIEBELMARMELADE

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Feta-Creme:

200 g Frischkäse
100 g Feta
4–5 EL Olivenöl
einige Blätter Minze (alternativ Basilikum, Thymian oder Rosmarin)
schwarzer Pfeffer

Marinierte Paradeiser:

100 g Cocktailparadeiser
1 TL Zucker
Kräuter nach Wahl

ZUBEREITUNG

Feta-Creme:

Frischkäse, Feta und Olivenöl cremig mixen.
Minze fein hacken und unterheben.
Mit Pfeffer abschmecken.

Marinierte Paradeiser:

Zucker in einer Pfanne schmelzen.
Tomaten dazugeben mit Olivenöl abgießen
3 bis 5 Minuten schmoren und dann mit etwas Wasser
ablöschen
Kräuter dazugeben

Kraulis Tipps zum Anrichten:

Feta-Creme auf die Crostini streichen.
Einen Löffel Zwiebelmarmelade daraufsetzen.
Mit marinierten Paraeisern belegen.
Optional mit Kräutern und frische Minze garnieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!

