

Хрустящие томатные кростини с рикоттой

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 200 °C.
2. Нарежьте багет.
3. Очистите и тонко нарежьте зубчики чеснока, затем смешайте их с оливковым маслом в миске. Распределите масло с чесноком на ломтиках багета, затем положите эти ломтики на покрытый пергаментом противень и выпекайте их в духовке в течение 8–10 минут при температуре 200 °C.
4. Нарежьте помидоры и смешайте их в миске с приправой Veggy Classic без добавления соли, морской солью, молотым перцем и оливковым маслом.
5. Мелко нарежьте базилик и добавьте его в заправку из помидоров.
6. На ломтики багета выложите сыр рикотта, затем заправку из помидоров и наслаждайтесь.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1	Багет
200 г	Сыр рикотта
300 г	Помидоры черри разных цветов
2	Зубчики чеснока
6 ст. л.	Оливковое масло
1	Пучок свежего базилика
1 ст. л.	Приправа без добавления соли Classic
1 щепотка	Соль морская
Щепотка	Перец черный молотый