



# Ropogós paradicsomos crostini ricottával

🕒 20–30 Perc 🍷🍷🍷

## Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.
- 2 Szeleteljük fel a bagettet.
- 3 Hámozzuk meg és vágjuk vékony szeletekre a fokhagymagerezdeket, majd egy tálban keverjük össze az olívaolajjal. Kenjük meg a bagettszeleteket a fokhagymás olajjal, tegyük a szeleteket sütőpapírral bélelt tepsibe, és süssük a 200 °C-ra előmelegített sütőben alsó-felső sütéssel 8–10 percig.
- 4 Szeleteljük fel a paradicsomot, és egy tálban keverjük hozzá a Veggy Classic fűszerkeveréket, a tengeri sót, az őrölt borsot és az olívaolajat.
- 5 Aprítsuk fel a bazsalikomot, és adjuk a paradicsomos keverékhez.
- 6 Kenjük meg a bagettszeleteket a ricotta sajttal, halmozzuk rá a paradicsomos keveréket, és már tálalhatjuk is.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

1	Bagett
200 g	Ricotta
300 g	Vegyes színű kockátparadicsom
2	Gerezd fokhagyma
6 ek.	Olívaolaj
1	Marék friss bazsalikom
1 ek.	♦ Veggy Classic fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
Csipet	♦ Feketebors, őrölt

