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 Produkte

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