Knusprige Tomaten-Crostini mit Ricotta

20–30 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Baguette
200 g	Ricotta-Frischkäse
300 g	Bunte Cherrytomaten
2 Stk.	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl
1	Handvoll frischer Basilikum
1 EL	Tomate-Kräuter pikant
1 Prise	Meersalz jodiert grob
Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Baguette in Scheiben schneiden.
3. Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Olivenöl und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Baguettescheiben damit bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 8-10 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den Ofen geben.
4. Tomaten in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Kotányi Spice up my Salad Salatgewürz, Meersalz, gemahlenem Pfeffer und Olivenöl vermengen.
5. Basilikum fein schneiden und unter die Tomatenmischung geben.
6. Baguettescheiben mit Ricotta-Frischkäse bestreichen, mit der Tomatenmischung belegen und genießen.