



# Knusprige Tomaten-Crostini mit Ricotta

🕒 20–30 Min   

## 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.

## 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  |

