



# 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 acht bis zehn Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den Backofen geben.
- 4 Tomaten in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Kotányi Kräutersalz für Tomaten und Mozzarella, 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 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Baguette
200 g	Ricotta-Frischkäse
300 g	Bunte Cherrytomaten
2 Stk.	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl
1	Handvoll frisches Basilikum
1 EL	♦ Kräutersalz für Tomaten & Mozzarella
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

