



Bruschetta mit Ziegenkäse und Frühlingslauch

Zutatenliste:

- 6 EL Olivenöl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 24 Cherry- oder Datteltomaten
- 1 Handvoll Rosmarinnadeln
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL BIO Honig, flüssig
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Ziegenfrischkäse, natur
- 1 Bruschetta

- Frühlingszwiebeln putzen und in 2–3 cm große Stücke schneiden.
- Die Tomaten halbieren und die Knoblauch abziehen.
- 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln darin 3–4 Minuten anschwitzen.
- Tomatenhälften und Rosmarin dazu geben,
- mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und kurz mitschwitzen lassen.
- Backofengrill auf 240 °C einschalten.
- Broteisbeiben unter dem Grill goldbraun rösten,
- aus dem Ofen nehmen und die geröstete Seite mit den noch ganzen Knoblauchzehen abreiben.
- Broteisbeiben mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.
- Angeschwitzte Frühlingszwiebeln und Tomaten auf den Broteisbeiben verteilen,
- den klein gebröselten Ziegenkäse darauf verteilen
- und unter dem vorgeheizten Backofengrill (mittlerer Einschub) 3–4 Minuten überbacken.
- Nochmal mit etwas Pfeffer würzen und sofort servieren.