



Rezepte > Brunch

Garnelen-Crostini mit Ziegenkäse und Rosmarin

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Garnelen gekocht, tiefgefroren	600 g
Baguette	1 St.
Olivenöl	2 EL
Butter	40 g
Ziegenkäserolle	300 g
Rosmarin, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. Garnelen am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Garnelen in einem Sieb abspülen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen. Vom Baguette leicht schräg 16 Scheiben abschneiden.
2. In einer Pfanne das Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Die Garnelen darin in zwei Portionen jeweils ca. 3 Min. scharf anbraten und anschließend auf einem Teller beseitstellen.
3. Die Pfanne erneut auf mittlerer Stufe erhitzen. Darin in 2–3 Portionen die Brotscheiben mit jeweils 20 g Butter goldbraun rösten. Die Scheiben aus der Pfanne nehmen. Ziegenkäse in 32 dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken tupfen und in kleine Zweige zupfen. Die Käsescheiben in der Pfanne ohne zusätzliches Fett von beiden Seiten anrösten und mit Rosmarin bestreuen.
4. Ziegenkäse und Rosmarin auf den Crostini verteilen. Garnelen daraufgeben und mit Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!

Tipp: Die Crostini zusätzlich mit etwas flüssigem Honig oder Agavendicksaft beträufeln.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	137 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g