

Tomatencarpaccio mit Ziegenkäse-Crostini

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





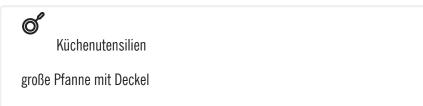
Zutaten

für 4 Portionen

4 St. Strauchtomaten Cherrytomaten Mix 100 g 1 St. Zwiebeln, gelb Thymian, frisch 10 g Knoblauchzehen 1 St. 2 EL Butter **Baguette** 1 St. Ziegenkäserolle 200 g Honig 1 EL Olivenöl 4 EL Salz

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Strauchtomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und hacken. Knoblauch mit einem Messerrücken platt drücken.
- 2. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen und Knoblauch zugeben. Baguette in dünne Scheiben schneiden und ca. 2 Min. in der Butter goldbraun rösten. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und auf den Baguettescheiben verteilen. Mit Honig beträufeln, Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt ruhen lassen.
- 3. Tomatenscheiben flach auf Tellern anrichten. Cherrytomaten, Zwiebeln und Thymian gleichmäßig darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und Tomatencarpaccio mit Ziegenkäse-Crostini servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	400 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	25 g