



# Ziegenkäse-Crostini mit karamellisierten Karotten



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Butter	3 EL
Honig	2 TL
Balsamicoessig, hell	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Baguette	1 St.
Olivenöl	2 EL
Ziegenkäserolle	300 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Karotten waschen, schälen, Enden entfernen, längs achteln und Stifte jeweils halbieren. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen und Karotten ca. 3 Min. anbraten. Mit Honig beträufeln und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen, salzen, pfeffern und zugedeckt ca. 5 Min. auf kleiner Stufe weich garen.
2. Baguette leicht schräg in Scheiben schneiden, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 3 Min. goldbraun rösten.
3. Käse in Scheiben schneiden, Baguettescheiben wenden, mit Käse belegen und im Ofen nochmals ca. 4 Min. grillen, bis der Käse leicht schmilzt. Ziegenkäse-Crostini aus dem Ofen nehmen und mit karamellisierten Karotten belegt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	450 kcal		
Kohlenhydrate	28 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	15 g	Fette	30 g