

Tomaten-Crostini mit Knoblauchcreme

Zutaten:

250 g	<i>Frischkäse</i>
50 g	<i>Butter, Zimmertemperatur</i>
4	<i>Knoblauchzehen, gehackt</i>
350 g	<i>Tomaten</i>
1	<i>Zwiebel, gewürfelt</i>
1 Bund	<i>Basilikum</i>
	<i>Thymian, Olivenöl</i>
	<i>Fleur de Sel</i>
	<i>Pfeffer aus der Mühle</i>
1	<i>Ciabatta-Baguette</i>



Zubereitung:

- Frischkäse, Butter und Knoblauch gut miteinander vermischen und für eine Stunde kalt stellen.
- In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
- Basilikum zupfen und in Streifen schneiden.
- Nun die Tomaten- und Zwiebelwürfel mit Basilikum, würzen und gut miteinander vermengen
- Das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und Thymian goldbraun, von beiden Seiten, ausbacken.
- Auf die gerösteten Baguette-Scheiben die Knoblauchcreme auftragen, die Tomaten darauf verteilen und sofort servieren.