



Crostini mit schwarzen Nüssen und Frischkäse

- 1 Baguette hell
- Olivenöl*
- Meersalz
- 100 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 30 g Mascarpone
- Salz + Pfeffer
- 2 Stk. Lobsiger Schwarznuss*

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 10 – 20 Stück

Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech auslegen. Mit Olivenöl beträufeln und dem Salz bestreuen.

Im Backofen bei 160° ca. 13 Minuten goldgelb Backen.

Tipp: Die Crostini kannst du in einem Einmachglas für sehr lange Zeit aufbewahren!

Frischkäse und Mascarpone mit Salz und Pfeffer zu einer glatten Creme verarbeiten und in einen Spritzsack füllen.

Die Schwarznuss in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Den Frischkäse auf die Crostini dressieren und mit den geschnittenen schwarzen Nüssen belegen.