WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Ziegenkäse-Crostini mit Feige und Walnuss

Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 20 Minuten



Zutaten

- ½ Baguette (ca. 125 g)
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Walnusskerne
- 2 frische Feigen
- 20 g Rucola
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 EL Wunderdressing Dattel-Feige

Passt gut, weil: Feige, Dattel und Rosmarin harmonieren perfekt mit cremigem Ziegenkäse.

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Baguette schräg in 8 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden, auf ein Backblech legen, dünn mit Olivenöl bestreichen und 6–8 Minuten goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen.
2. Walnüsse grob hacken. Feigen waschen, Stielansatz abschneiden und jede Feige in 4 Spalten schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern.
3. Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und je 1 Feigenspalte daraufsetzen.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Crostini mit Walnüssen und etwas Rucola belegen, mit insgesamt 1 EL Dressing beträufeln, pfeffern und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de