Crostini mit Blauschimmelkäse und Rotwein-Zwiebeln

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	8 St.
Butter	2 EL
Brauner Zucker	2 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Ciabatta-Brot	1 St.
Blauschimmelkäse	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 3 Min. glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Wein und Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. einkochen lassen. Abkühlen lassen.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brot in Scheiben schneiden. Käse erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Mit Zwiebeln auf dem Brot verteilen und im Ofen ca. 3 Min. überbacken. Crostini mit Rotwein-Zwiebeln und Blauschimmelkäse vorsichtig aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	448 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	22 g