



Tomatencarpaccio mit Ziegenkäse-Crostini

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	4 St.
Cherrytomaten Mix	100 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Butter	2 EL
Baguette	1 St.
Ziegenkäserolle	200 g
Honig	1 EL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne mit Deckel

1. Strauchtomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und hacken. Knoblauch mit einem Messerrücken platt drücken.
2. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen und Knoblauch zugeben. Baguette in dünne Scheiben schneiden und ca. 2 Min. in der Butter goldbraun rösten. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und auf den Baguettescheiben verteilen. Mit Honig beträufeln, Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt ruhen lassen.
3. Tomatenscheiben flach auf Tellern anrichten. Cherrytomaten, Zwiebeln und Thymian gleichmäßig darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und Tomatencarpaccio mit Ziegenkäse-Crostini servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	400 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	25 g