



Crostini mit Camembert und Balsamico-Cranberries

Zutaten für 4 Personen:

250 g Camembert-Käse

200 g Cranberries

3 EL Zucker

1 ½ EL Balsamico-Essig

1 Zweig Rosmarin

1 Ciabatta Brot

Olivenöl

Zubereitung:

Cranberries in eine Auflaufform geben und mit Zucker, Balsamico-Essig und Rosmarin vermengen.

Im Backofen ca. 25 Minuten bei 200°C rösten.

In der Zwischenzeit Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit je zwei Scheiben Camembert-Käse belegen.

Die Crostini auf ein Backblech geben und ca. 8 Minuten (vor Ende der Garzeit der Cranberries) mit im Backofen rösten.

Crostini mit Balsamico-Cranberries belegen und mit Rosmarin garnieren.

