

# Roastbeef Crostini

Die Rostbeef Crostini sind eine einfache und köstliche Rezept-Idee. Die schmackhaften Brötchen gelingen mit wenigen Handgriffen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|               |                                                                     |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|
| 4 Scheiben    | <a href="#">Ciabatta</a>                                            |
| 100 g         | <a href="#">Ricotta</a> (oder anderen Frischkäse z.b. mit Kräutern) |
| 2 Stk.        | <a href="#">Tomaten</a>                                             |
| 8 Scheiben    | Roastbeef                                                           |
| Nach Belieben | <a href="#">Rucola</a>                                              |

## Zubereitung

1. Für die **Roastbeef Crostini** die Ciabatta-Bratscheiben im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-Unterhitze zirka 5 Minuten rösten. Oder in einer Bratpfanne mit etwas Öl beidseitig kurz anrösten. Danach abkühlen lassen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Brot mit dem Frischkäse bestreichen mit Tomaten und Roastbeef belegen. Nach Belieben die Roastbeef Crostini mit etwas Rucola garnieren.

## Tipp