Walnuss-Rucola und Gorgonzola Crostini

Einfach perfekt, wenn nicht viel Zeit ist, als Snack oder köstliche Vorspeise: Rezept für leckeres Walnuss-, Rucola- und Gorgonzola-Crostini.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Baguette
	Butter (für das Baguette)
6 EL	Walnüsse (gehackt)
1 Handvoll	Rucola
30 g	Gorgonzola
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Ganze Walnüsse (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das **Walnuss-Rucola- und Gorgonzola-Crostini** zuerst das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Das Baguette schräg in Scheiben schneiden und auf dem Blech verteilen. Jede Scheibe mit Butter bestreichen.

Baguettescheiben auf mittlerer Ofenschiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

2. In der Zwischenzeit die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Rucola putzen und waschen, einen Teil für die Nusscreme fein hacken, restliche Blätter für die Dekoration zur Seite legen. Geröstete Nüsse, gehackten Rucola und zerbröckelten Gorgonza in einer Schüssel sorgfältig vermischen.

3. Nach der Backzeit das Blech aus dem Ofen holen, die Temperatur auf 175 Grad reduzieren. Die Nusscreme mit einem Löffel auf den Baguettescheiben verteilen und verstreichen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Für weitere 5 bis 7 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Auf einer Platte anrichten, mit Rucolablättern und ganzen Walnüssen garnieren und servieren.

Tipp

Das Walnuss-, Rucola- und Gorgonzola-Crostini kann man auch mit anderen Nuss- und Käsesorten zubereiten.