Sommerspecial / Snacks / super schnell /

Ricotta-Nektarinen-Crostini

Sommer, Sommer wo bist du?? Das nächste mal wenn er sich blicken lässt, sitze ich mit diesen Ricotta-Nektarinen-Crostinis, einer Flasche Prosecco und ein paar Freundinnen auf dem Balkon und fange jeden Sonnenstrahl ein. Soviel ist sicher! Ich liebe diese lauen Sommerabende, bei denen man sich immer wünscht, dass sie bitte nie enden mögen. Als ich diese Crostinis gemacht habe, musste ich an genau diese Art von Abenden denken und kann es kaum erwarten meinen Plan in die Tat umzusetzen – Balkonien mit Snacks, Drinks und guten Freunden!

Zutaten

- 1 - Baguette
- 4 EL - Olivenöl
- 200 gr - Ricotta
- 1 - Nektarine
- - Honig
- - Minze

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Baguette in schmale Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech legen und für ca. 5-7 Minuten knusprig rösten.
3. Anschließend etwas abkühlen lassen.
4. Nun den Ricottakäse auf den Brotscheiben verteilen (ca. 1 EL pro Stück) und eine Scheibe der Nektarine rauflegen.
5. Mit Honig beträufeln und frischer Minze garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia