



# Crostini mit gegrilltem Gemüse

## So wird's gemacht

### Einkaufsliste

4 Personen

#### Für die Crostini:

- 1 Baguette
- 1 Zucchini
- 100 g grüner Spargel
- 100 g Kirschtomaten
- Fiorella di Tomino Weichkäse

#### Für die Marinade

- 100 ml Olivenöl
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 handvoll Basilikum
- 3-4 Zweige Rosmarin
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Msp. Paprikapulver edelsüß

#### Mediterranes Baguette

- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe (Bei Über Nacht reichen 3 g Trockenhefe oder 8 g frische Hefe)
- 330 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL brauner Zucker
- 450 g Weizenmehl (Type 550)
- 30 ml Olivenöl
- ½ TL Salz
- 2 EL gehackten Rosmarin
- 1 TL getr. Oregano
- 1 TL Chiliflocken
- 50 g Mehl
- 1 TL Meersalz

#### Für das Baguette

Hefe, Wasser und Zucker in eine Schale geben und gut verrühren. Anschließend Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und mit einem Holzlöffel verrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig ist klebriger, das soll so! Eine kleine Schale mit Wasser vorbereiten und die Finger immer wieder nass machen, den Teig mit den nassen Händen von dem Schüsselrand lösen und mit etwas Wasser bedecken. Abdecken und 180 Minuten ruhen lassen.

#### Für die Über-Nacht-Methode

Hier reichen 60 Minuten ruhen lassen, dann gut abdecken und im Kühlschrank etwa 8-12 Stunden ruhen lassen.

#### Vor dem Backen

Den Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen. In den Backofen eine kleine Ofenform mit etwas Wasser geben, das verdampfen soll. Rosmarin hacken, Oregano hinzugeben. Mehl, Chiliflocken und Salz hinzugeben und alles vermengen. Die Masse länglich auf die Arbeitsfläche geben und den Teig auf die Masse geben. Den Teig auch auf der Oberseite leicht bemehlen. Die Hände mit etwas Olivenöl einreiben und den klebrigen Teig mit den Händen zu einem langen Strang ein- und auseinanderdrehen. Diesen Strang zweiteilen. Das Baguetteblech leicht bemehlen. Die beiden Teigteile auf das Baguetteblech geben, 20 Minuten ruhen lassen.

Den heißen Backofen vorsichtig öffnen und die Baguette 18-22 Minuten goldbraun backen. Gegen die Baguette klopfen, wenn es hohl klingt, sind sie fertig. Leicht abkühlen lassen und vom Blech lösen. Alternativ kann auch ein normales Blech verwendet werden, hierfür mit einem Backpapier kleine Wände falten und die Baguettes in die Zwischenräume legen.

#### Für die Crostini

Zunächst die Marinade anrühren. Hierfür alles fein hacken und gemeinsam verrühren. Baguette in dünne Scheiben schneiden. Mit der Hälfte der Marinade einreiben. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die marinierten Brotscheiben 5-7 Minuten anrösten. Derweil den Spargel der Länge nach halbieren, Zucchini mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse mit der Hälfte der restlichen Marinade marinieren. Die Tomaten halbieren und zu der restlichen Marinade geben. Das Gemüse von allen Seiten grillen. Den Fiorella auf den Brotscheiben verteilen, das Grillgemüse darauf geben und gemeinsam mit den Tomaten servieren.