

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - Juli 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

„Crostini mit Roastbeef“

für 4 Personen

Zutaten:

1 Ciabatta Brot
100g rote Paprikaschote
100g Frischkäse
1 El Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln
8 Scheiben kaltes Roastbeef
Basilikum und Parmesankäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Ciabatta Brot in Scheiben schneiden und auf dem Rost im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 6-8 Minuten rösten. 100 g rote Paprikaschote in Würfel schneiden, in 1 El Olivenöl 6-8 Minuten glasig dünsten und fein pürieren.

Frischkäse mit dem Paprikapüree glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Das Weiße und Hellgrüne von der Frühlingszwiebeln klein schneiden und unterrühren.

Die Brotscheiben gleichmäßig damit bestreichen. Die Roastbeefscheiben auf den Broten verteilen und mit gehobeltem Parmesan und Basilikum garnieren.

Mein Tipp:

Direkt servieren, solange das Brot noch warm ist. Dazu ein Glas leichten, weißen fränkischen Silvaner oder auch ein Glas Rieslingsekt.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
BEST WESTERN PLUS
Kurhotel an der Obermaintherme