

Rhabarber-Crostinis



Pour 4 Personen

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min

Zutaten

Rhabarber

- 1 dl Wasser
- 50 g Zucker
- 250 g Rhabarber längs halbieren und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden

Crostinis

- ½ Brot längs und in der Dicke halbiert
- 200 g St-Nicolas de Grangeneuve, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Leindotteröl
- etwas Fleur de Sel
- etwas Pfeffer

Streusel mit Walnüssen

- 30 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 40 g Walnüsse
- ½ EL Sonnenblumenkerne

Topping

- 30 g Micro Greens

Zubereitung

Rhabarber

Das Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Rhabarber zugeben, zudecken und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Crostinis

Die Brotscheiben mit St-Nicolas de Grangeneuve und Rhabarber belegen.

Mit Leindotteröl beträufeln, salzen und pfeffern.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft) etwa 5 Minuten backen.

Streusel mit Walnüssen

In einem Topf das Wasser mit dem Zucker ohne Rühren zum Kochen bringen.

Die Hitze reduzieren und unter Hin- und Herbewegen des Topfes köcheln lassen, bis ein goldbrauner Karamell entsteht.

Topf vom Herd nehmen, Walnüsse und Sonnenblumenkerne hinzufügen, umrühren und auf ein Blatt Backpapier gießen.

Abkühlen lassen und dann grob hacken.

Rhabarber, Nussstreusel und Micros Greens auf den Crostini verteilen.

Rezept aus : www.fooby.ch