

Crostini mit Käsecreme und karamellisierten Weintrauben

Zutaten:

1	Baguette ca. 500 g
	Olivenöl
150 g	Trauben, weiß und blau
2 Zweige	Thymian
1 EL	Zucker
1 EL	Butter
100 g	Camembert
100 g	Frischkäse
100 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Chayennepfeffer
	Crema Balsamico

Zubereitung:

Baguette in ca. 12 Scheiben schneiden. Baguettescheiben beidseitig dünn mit Olivenöl bestreichen, aufs Backblech legen, 5 - 10 Minuten rösten bis es goldbraun und knusprig ist, herausnehmen und abkühlen lassen

Trauben waschen, halbieren und ggf. entkernen. Thymian waschen, trocken schütteln und abzupfen. Butter zerlassen. Zucker zugeben, schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Trauben und Thymian zugeben und ca. 1 min in Butter - Karamell - Masse schwenken. Danach abkühlen lassen.

Den Camembert fein würfeln. Die Butter schaumig rühren. Frischkäse dazugeben.

Camembert zugeben und unterrühren.

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Chayennepfeffer würzen und abschmecken.

Die Käsemasse auf die Baguettescheiben streichen, karamellierte Weintrauben darauf verteilen.

Über die belegten Crostini etwas Crema Balsamico träufeln.