



Apfel-Crostini vom Grill

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

„Salzig süsse Apérohäppchen“

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g **Frischkäse**
- 100 g **Ricotta**
- 1 **Zitrone (Saft)**
- Salz
- Pfeffer
- **Kräuter der Provence**
- 3 **rote Äpfel** (z.B. Pink Lady)
- ½ **Baguette, Ciabatta oder anderes Brot**
- **Olivenöl**
- 1 **Knoblauchzehe gepresst**
- 1 **Zwiebel**

Zubereitung:

1. Den Grill auf ca. 180°C aufheizen.
2. In der Zwischenzeit den Frischkäse und den Ricotta mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence mischen.
3. Die Äpfel in feine Scheiben schneiden und im Grill auf einer Gussplatte grillieren bis sie eine karamellisierte Textur haben.
4. Das Baguette oder Brot in feine Scheiben schneiden. Mit Olivenöl und dem Knoblauch bestreichen und für ein paar Minuten auf dem Grill knusprig grillieren.
5. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und ebenfalls auf der Gussplatte grillieren bis sie Röstaromen entwickeln.
6. Den Käseaufstrich auf die Brotscheiben verteilen. Mit den Apfelscheiben und den Röstzwiebeln bedecken und fertig ist der frische Genuss!

Tipp: Wer eher kein Röstaroma mag, kann die Zwiebelstreifen auch roh auf die Brotscheiben verteilen.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Hochglanz emaillierte Gussplatte
NAPOLEON
N° art. 560133



PRO Schneidebrett mit 2 Schalen
NAPOLEON
N° art. 560062

Bon Appetito!
Giòana

