

# Pflaumen-Käse-Crostini.

🕒 **30 Min.** Zubereitungszeit  
🍴 **gering** Aufwand

## Zutaten für: 8 Stück

4	Stängel Basilikum
100 g	Ziegenfrischkäse
4	Pflaumen
1 TL	Naturgut Bio Honig
2 TL	Balsamico-Crema
8	Scheiben Ciabatta
3-4 EL	Naturgut Bio Olivenöl
	Salz

## Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und eine Handvoll zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Blätter fein hacken und mit dem Ziegenfrischkäse verrühren.
- 2 Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Honig und Balsamico beträufeln und im heißen Ofen ca. 20 Min. garen.
- 3 Inzwischen die Ciabattascheiben mit Öl beträufeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Brotscheiben mit je ca. 1 EL Käsecreme bestreichen und leicht salzen.
- 4 Pflaumen aus dem Ofen nehmen und auf den Brotscheiben verteilen. Zum Schluss mit der übrigen Flüssigkeit vom Blech beträufeln. Crostini mit dem beiseite gelegtem Basilikum garnieren.