



Tartines mit verschiedenen Toppings

Zutaten:

dunkles Baguette
Ricotta
Frischkäse
Tomaten, Frühlingszwiebel
Aprikosen, Pfirsich
Zwiebeln, Spitzpaprika, Schalotten
Nussmix
Pilze der Saison
Curry, Paprika edelsüße, Balsamico
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch
rosa Pfeffer



Zubereitung:

Für die Rotwein-Schalotten zerkleinern Sie Knoblauch, vierteln Sie die Schalotten und braten Sie beides in einem kleinen Topf. Geben Sie einen vollen Teelöffel Honig hinzu und vermischen Sie es mit Balsamico. Schmecken Sie das ganze mit Salz, Pfeffer und Rosmarin ab.

Für das Aprikosen-Chutney hacken Sie Zwiebel und Knoblauch und geben Sie es zusammen mit etwas Oregano ebenfalls in einen kleinen Topf. Schneiden Sie die Aprikose klein und geben Sie sie dazu. Pressen Sie den Saft einer großen halben Zitrone hinein und vermischen Sie das ganze mit etwas Honig und dem rosa Pfeffer.

Als nächstes putzen Sie die Lauchzwiebeln, halbieren sie und braten sie in einem Topf. Geben Sie ein paar Scheibchen Spitzpaprika dazu. Auch hier mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilzmischung zerkleinern Sie die Pilze, die Pilzsorte ist egal, am Besten sind Pilze der Saison. Kochen Sie die Pilze in einem Topf zu einer streichfähigen Masse ein. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Schneiden Sie den Pfirsich in Scheiben und dünsten ihn zusammen mit etwas Honig und Öl in einer Pfanne an.

Rösten Sie dunkle Baguette-Scheiben in einer Pfanne. Rösten Sie den Nussmix in einer extra Pfanne und schmecken Sie die Nüsse mit Salz, Curry und etwas Olivenöl ab.

Nun belegen Sie die angerösteten Baguette-Scheiben nach belieben.

Bestreichen Sie sie mit Ricotta oder Frischkäse. Belegen Sie sie anschließend mit Lauch und Aprikosen-Chutney oder mit dem Pilzaufstrich und den Schalotten oder einfach mit den Pfirsichscheiben und den Nüssen. Garnieren Sie nach Belieben mit Tomaten und Kräutern.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**