

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:
Crostini mit grillierten Nektarinen



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Grill auf 180 °C vorheizen
- Thymian waschen und die Blättchen abzupfen
- Die Baguette-Scheiben im Grill auf beiden Seiten knusprig anrösten
- Nektarinen halbieren, entsteinen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden
- Die Nektarinen mit Sonnenblumenöl bepinseln und im Grill grillieren, bis sie leicht gebräunt sind
- Ricotta mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen
- Die gerösteten Baguette-Scheiben mit etwas Ricotta bestreichen und die Nektarinen-Scheiben gleichmässig verteilen
- Die Crostini mit dem Waldhonig beträufeln und mit den Thymianblätter bestreuen

Zutaten

12	Baguette-Scheiben
3	Nektarinen
2 EL	Sonnenblumenöl
250 g	Ricotta
2 EL	Waldhonig
2 g	Thymian
	Salz, Pfeffer
	Paprika