

# Das Rezept

## Käse-Crostini



### Für 6 Personen

125 g Robiola,  
125 g Parmesan,  
1 Zwiebel,  
100 g Speck, in  
Scheiben, je 10  
schwarze und grüne  
Oliven, entsteint,  
2 Eigelb, 4 EL Rahm,

1 EL Peterli, gehackt, 1 Ciabatta (oder Parisette), Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Cayennepfeffer, etwas Olivenöl.

Käse mit Röstiraffel reiben. Zwiebel fein hacken, Speck in feine Streifen schneiden. Oliven in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Speck und Oliven in einer Bratpfanne auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten andämpfen. Auskühlen lassen und mit dem Käse vermischen. Eigelb, Rahm und Peterli unter ausgekühlte Mischung heben. Mit Gewürzen abschmecken und Masse kühl stellen. Parisette bzw. Ciabatta in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und in der Bratpfanne goldbraun rösten. Herausnehmen und Käsemasse darauf verteilen. Im auf 160 °C vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Heiss servieren.

**Miele Kursküche Spreitenbach**