



Sauerkraut-Crostinis

Zutaten für 12 Stück:

- 1 kleine Zwiebel
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 1 dicke Scheibe (85 g) Katenschinken
- 4 EL Rapsöl
- 350 g STETTNER Sauerkraut
- 3 Tomaten
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz & frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 12 Scheiben Baguette
- 3 EL kaltgepresstes Rapsöl
- nach Belieben Schnittlauch und Basilikum zum Garnieren
- Backpapier

Tipp:

Sauerkraut vor der Zubereitung erst schneiden – je nach Gericht 1 – 3 cm Länge

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schinken in Würfel schneiden. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, die Hälfte des Knoblauchs, Schinkenwürfel und Sauerkraut darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten dünsten.

Inzwischen Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Restliches Öl in die Pfanne geben, restlichen Knoblauch

zufügen und in 2 Portionen je 6 Brotscheiben von einer Seite 1 bis 2 Minuten rösten. Aus der Pfanne nehmen. Brotscheiben mit der trockenen Seite auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Mit je einer Tomatenscheibe belegen und Sauerkraut darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Gasherd: Stufe 3) 10 bis 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit kaltgepresstem Rapsöl beträufeln und nach Belieben mit Schnittlauch oder Basilikum garniert servieren.