



Zutaten

- 12 Scheiben Baguette (1cm dick geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe Olivenöl
- 5 mittelgroße Rote Zwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 cl Balsamico Essig
- 0,1 | Gemüsebrühe
- 1 Eßl Schwarzes
 Johannisbeergelee
- 100 g Ziegenfrischkäse

Vorspeise

Bruschetta mit geschmorten roten Zwiebeln und Ziegenfrischkäse

Zwiebelmarmelade mit Begeisterungsfaktor, zartschmelzend unter dem Frischkäse. Ein Blickfang auf jedem Buffet.

So wird's gemacht:

- 1. Die Baguettenscheiben auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
- 2. Bei 180 Grad im Ofen für 5 Minuten leicht knusprig backen, anschließen mit der Knoblauchzehe einreiben.
- 3. Die Roten Zwiebeln auf einem Gemüsehobel in 3 mm dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne mit einem bisschen Olivenöl leicht anschwitzen.
- 4. Die Zwiebeln sollten dabei keine Farbe annehmen.
- 5. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Balsamico Essig ablöschen.

- 6. Johannisbeergelee dazufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- 7. Nun die Zwiebeln ohne Deckel weichkochen, bis sämtliche Flüssigkeit verdunstet ist.
- 8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9. Zum Anrichten, die Zwiebelmasse auf die Baguettescheibe geben und den in grobe Stücke gebröckelten Ziegenfrischkäse darauf verteilen.
- 10. Im vorgewärmten Ofen nochmals für 3 Minuten aufwärmen