

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 l 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