



KOCHKURSE | KOCHEVENTS | KONFERENZEN

Bruschetta mit geschmorten roten Zwiebeln und Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Personen:

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

Die Baguettenscheiben auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad im Ofen für 5 Minuten leicht knusprig backen, anschließend mit der Knoblauchzehe einreiben.

Die Roten Zwiebeln auf einem Gemüsehobel in 3mm dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne mit einem bisschen Olivenöl leicht anschwitzen. Die Zwiebeln sollten dabei keine Farbe annehmen. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Balsamico Essig ablöschen. Johannisbeergelee dazufügen und mit der Hühnerbrühe aufgießen. Nun die Zwiebeln ohne Deckel weichkochen, bis sämtliche Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten, die Zwiebelmasse auf die Baguettenscheibe geben, und den in grobe Stücke gebröckelten Ziegenfrischkäse darauf verteilen. Im vorgewärmten Ofen nochmals für 3 Minuten aufwärmen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Kochatelier Bonn Team!