

# Käsecreme auf geröstetem Baguette

808

---

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Landlust

\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** Für 12 Stück  
130 g Feta  
130 g Ricotta  
1 TL Wacholderbeeren  
2 TL rosa Pfeffer  
1 TL Fenchelsamen  
½ TL schwarze Pfefferkörner  
1 Messerspitze grobes Meersalz  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
½ Baguette  
etwas rosa Pfeffer zum Bestreuen

**Rezept:** FÜR DIE CREME die Gewürze mit dem Salz in einem Mörser fein zermahlen. Den Knoblauch schälen, grob hacken, zu den Gewürzen geben und fein mörsern. Den Feta mit der Gabel zerdrücken. Mit dem Ricotta und dem Olivenöl verrühren. Die Gewürzmischung unterrühren. Abgedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Baguette in 12 Scheiben schneiden und etwa 5 Minuten im Backofen leicht anrösten. Etwas abkühlen lassen. Die Käsecreme auf die Baguettescheiben verteilen und mit rosa Pfefferkörnern bestreut servieren.