



Kirschbruschetta

Zutaten:

500 g Kirschen
100 ml Kirschsafft
150 g Ricotta
Baguette
2-3 EL Balsamico
Senf, Meerrettich, Zwiebel
Öl, Butter, Zucker
Salz
Pfeffer
Rosmarin



Zubereitung:

Entkerne zunächst einige Kirschen. Erhitze danach eine Pfanne und schneide währenddessen ein Baguette in Scheiben (Tipp: Schneide die Scheiben nicht zu dick). Gebe danach etwas Butter in die Pfanne und lege die Scheiben auf die zerlaufene Butter (Tipp: Die Scheiben sollten am Ende goldbraun sein). Karamellisiere nun in einer zweiten Pfanne den Zucker und schäle währenddessen eine Zwiebel. Danach wird die Zwiebel in kleine Würfelchen geschnitten. Die Würfel werden danach zusammen mit den Kirschen in die Pfanne mit dem karamellisierten Zucker gegeben und mit Salz, Senf, Meerrettich Essig und Balsamico verfeinert. Währenddessen sollte die Brotscheiben immer wieder gewendet werden. Im Anschluss muss das Gemisch eingekocht werden, bis die Kirchen weichgekocht und der Karamell zerlaufen ist (Tipp: Füge etwas Butter hinzu, falls das Gemisch am Ende nicht sämig genug ist).

Streiche nun den Büffelricotta auf die fertigen Brotscheiben und verteile danach die Kirschen auf dem Ricotta. Lege nun etwas Rosmarin auf dem Teller dazu. Fertig!

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**