

... > Menüart > Vorspeisen > Kalt




Crostini mit Ziegenfrischkäse, Zwiebeln und Feigenkonfitüre



geeignet als Entrée zu einem Glas Sekt, als Vorspeise mit einem kleinen Salat oder als Fingerfood auf ein Büfett

★★★★☆ 4.57 (47 Bewertungen)

 36 Kommentare

 25 Min.  normal  10.10.2009

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

12



Portionen

12 Scheibe/n Baguette(s)

200 g Ziegenfrischkäse, cremig

3 kleine Zwiebel(n), ca. 200 g

Öl, für die Pfanne

1 EL Balsamico

5 Zweig/e Thymian, frisch

Salz

150 g Feige(n) (Softfeigen), getrocknete

2 TL Zitronensaft

1 Prise(n) Salz

125 ml Wasser

1 TL Honig

12 halbe Walnüsse, zur Garnitur

Thymian, zur Garnitur

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Baguette unter dem Grill goldgelb rösten.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Spalten schneiden. Thymianblättchen von den Stielen streifen. Sehr wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelspalten bei mittlerer Hitze fünf Minuten dünsten. Thymianblättchen und Balsamico zugeben, salzen. Zwiebeln bei geringer Hitze in ca. fünfundzwanzig Minuten garen und bräunen. Falls notwendig, zwischendurch esslöffelweise Wasser zugeben. Abkühlen lassen.

Von den Softfeigen die Stielansätze entfernen, Feigen grob zerschneiden. Mit Zitronensaft, Wasser und Salz aufkochen, ca. fünfzehn Minuten köcheln lassen. Mit dem Passierstab pürieren, Honig unterrühren. Abkühlen lassen.

Die Baguettescheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Jeweils einige Zwiebeln und einen Klecks Feigenkonfitüre darauf geben, mit den Walnushälften und Thymian garnieren.

Varianten:

Zusätzlich einen Streifen knusprigen Bacon zugeben oder die Feigenkonfitüre durch gedünstete Birnenstückchen ersetzen.

Rezept von

ars_vivendi

Weitere Rezepte von ars_vivendi

[Mehr >](#)



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

05.04.2021 18:41

[journey91](#)

Ich liebe das Rezept und mache es eigentlich bei jeder Gelegenheit!

Was ich neu entdeckt habe:
Die Zwiebel machen sich auch super auf Burgern!

Danke für das tolle Rezept

[Antworten](#)

17.03.2021 15:13

[Kermil](#)

Ein ganz tolles Rezept, dass wird es jetzt häufiger geben. Ich hab etwas Sesam zum garnieren benutzt, dass passt auch gut

[Antworten](#)

18.12.2019 18:09

[Annkris2000](#)

Ein wirklich schönes Rezept, das leicht umzusetzen ist. Die Zwiebeln harmonieren perfekt mit der Feigenmarmelade und den Nüssen - dazu der Käse, sehr lecker. Das wird wieder gemacht.

[Antworten](#)

07.04.2019 10:40

[kochchristine](#)

ich gebe an die Zwiebeln einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe, das schmeckt man nicht und es sieht toll aus!

[Antworten](#)

15.12.2017 12:01

[Kochtruffel](#)

Ich hatte doch tatsächlich vergessen, Zwiebeln zu kaufen. Da habe ich spontan fertige Röstzwiebeln in Balsamico eingeweicht, eine Weile ziehen lassen und die Crostini damit dekoriert. War auch sehr gut, also als schnelle Alternative

durchaus zu empfehlen.
Liebe Truffelgrüße

Antworten

14.12.2010 11:11

heike50374

Hallo,

einfach perfekt!!!!

Beim nächsten Mal nehme ich allerdings rote Zwiebeln.

Danke für das Rezept
Heike

Antworten

18.01.2011 17:56

ars_vivendi

Hallo Heike,

es freut mich, dass das Rezept so gut angekommen ist! Rote Zwiebeln sind eine gute Idee, allerdings wundert es mich, dass der Balsamico bei Dir die Zwiebeln überhaupt nicht gefärbt hat. Auf Deinem Foto sind sie nur leicht gebräunt während sie bei mir eine schöne Farbe bekommen haben.

Gruß Alex

Antworten

06.08.2010 21:42

celline

Hallo Alex,

ich hab das Rezept ausprobiert und es ist total lecker!

ich hab das Rezept ausprobiert und es ist total lecker!
Danke fürs Einstellen!

Für mich geht auch Feigensenf .
Bin nicht so ein Frucht-Fan.
Aber das ist ja Geschmackssache.....

LG
Celline

Antworten

14.02.2010 18:42

blankenese

Hallo ars_vivendi,
bereits 2mal gab es diese Crostinis bei mir und sie waren jedesmal der Renner!
Die Feigenkonfitüre habe ich allerdings durch vorhandene, selbst gemachte
Feigenkonfitüre ersetzt, aber das duerfte sicherlich nichts an dem Geschmack
der Crostinis veraendert haben.
Super Rezept, vielen Dank!

LG
blankenese

Antworten

15.02.2010 07:42

ars_vivendi

Hallo blankenese,

es freut mich, dass Euch die Crostinis schmecken! Natürlich kann man
eigene Feigenkonfitüre verwenden, gibt es in Deutschland jedoch eher selten
und wenn, dann extrem süß.

Danke für den Kommentar und die Sternchen!

Grüße nach Florida Alex

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

erdbeeruchen rezepte, hechtklösschen rezepte, jackfruitburger rezepte,
kaninchenkeulen rezepte, mozarttorte rezepte, nektarinenkuchen rezepte, panakes
rezepte, schweinfilets rezepte, strozzapreti rezepte, thaicurry rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH