



# Überbackene Crostini mit wilden Blaubeeren

---

## Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bio-Zitrone
- 50 ml Apfelsaft
- 100 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
- 6 EL Olivenöl
- 12 Scheiben Baguette-Brot (à ca. 20 g)
- 2 EL flüssiger Honig
- 50 ml Weißwein-Essig
- 500 g Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Büffel-Mozzarella
- 4–5 Stiele Bubikopf-Basilikum

Außerdem:  
Backpapier



## Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Die Schale fein abraspeln. Zitrone halbieren und auspressen. Apfelsaft, gefrorene Blaubeeren und Hälfte der Zitronenschale in einem kleinen Topf aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Eingekochte Blaubeeren in eine flache Schüssel füllen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben darin nacheinander unter Wenden 2-3 Minuten goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Honig, Essig, Rest Zitronenschale und -saft in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten einkochen lassen. Tomaten waschen und abtropfen lassen. Tomaten halbieren, die Stielansätze entfernen. Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit der Essig-Honig-Mischung vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Geröstete Brotscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Marinierte Tomaten darauf verteilen. Mozzarella abtropfen lassen, in Stücke zupfen und auf die Tomaten geben. Im vorgeheizten Backofen auf der Grillstufe (240 °C) 3-4 Minuten gratinieren.
5. Inzwischen Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Crostini aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte anrichten. Mit Blaubeeren beträufeln und mit Basilikum garnieren. Restliche Blaubeeren dazu reichen.



Canada

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Nährwerte pro Portion:**

Energie: 450 kcal / 1890 kJ

Eiweiß: 15 g

Fett: 21 g

Kohlenhydrate: 47 g

**Wild Blueberry Association of North America**  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten