



Boo-schetta



Zutaten

- 1 Baguette
- 1 Henri Willig Keks-Kürbis
- 1 Henri Willig Ziegenkäse jung
- 4 Henri Willig Tomatentapenade
- Henri Willig Schwarzer Knoblauchhonig
- Olivenöl
- Ausstechformen wie Kürbisse, Eulen oder Fledermäuse

Bruschetta mit Halloween-Touch selbst gemacht

Wir befinden uns mitten in der gruseligen Jahreszeit und feiern dies mit einem schaurig leckeren Snack: Boo-Schetta! Mit unserem cremigen Glorious Goat Ziegenkäse und dem limitierten Kürbiskäse geben wir der klassischen Bruschetta einen gruseligen Twist, speziell für Halloween. Boo-Schetta ist die perfekte Leckerei für einen schaurig-schönen Abend. Mit unserer Käse-Tomaten-Tapenade zaubern Sie diesen köstlichen Snack im Handumdrehen auf den Tisch. Lassen Sie sich von dieser köstlichen Kombination überraschen und machen Sie Halloween zu einem unvergesslichen Festmahl!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2: Das Baguette in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3: Die Brötchen auf ein ofenfestes Blech legen, mit etwas Öl beträufeln und für 10 Minuten in den Ofen schieben. Dann lassen Sie sie eine Weile abkühlen.
- 4: Die Rinde vom Käse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit den Ausstechern die Figuren aus den Käsescheiben ausstechen.
- 5: Wenn die Sandwiches abgekühlt sind, bestreichen Sie sie mit der Tomatentapenade.
- 6: Die Käsefiguren auf die Brötchen setzen und mit dem schwarzen Knoblauchhonig mit einem Spieß Augen und einen Mund auf die Figuren stechen.

Geschmackstipps für eine unvergessliche Boo-schetta

Machen Sie Ihre Boo-Schetta noch spezieller, indem Sie die Tomatentapenade mit zusätzlichen Zutaten wie frischen Basilikumblättern oder einer Prise Chiliflocken würzen. Auch geröstete Pinienkerne oder ein Spritzer Balsamico-Essig sorgen für eine überraschende Geschmacksdimension. Servieren Sie die Boo-Schetta als gruseligen Snack auf Ihrer Halloween-Party und lassen Sie alle in den Genuss dieser schaurig-schönen Kreation kommen. Fröhliches Halloween!