



## Crostini mit Ländle Sura Käs und warmen Trauben

Zubereitung für 4 Personen:

### geröstete Trauben

250g blaue Trauben  
ein paar Thymianzweige  
2 EL Olivenöl  
Salzflocken

Backrohr auf 220° Heißluft vorheizen.

Trauben von den Stielen lösen, sorgfältig waschen, trocken tupfen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (dann musst du weniger abwaschen). Olivenöl darüber träufeln und die Trauben mit den Händen durchmengen.

Ein paar Thymianzweige abzupfen und die Blättchen und restlichen Stiele auf den Trauben verteilen.

Mit Salzflocken bestreuen und 10-12 Minuten (oder etwas länger, je nach Größe der Trauben) im Ofen rösten, bis die Trauben zu platzen beginnen.

Für die Crostini einige Kornbaguette-Scheiben leicht toasten und mit dem Aufstrich bestreichen. Die warmen Trauben darauf verteilen und mit Thymianzweigen belegen.

### Ländle Sura Käs Aufstrich

250g Ländle Magertopfen  
100g Ländle Sura Käs  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
1/2 TL gemahlener Kümmel

Ländle Sura Käs mit der Gabel zerdrücken und mit dem Ländle Topfen verrühren. Knoblauchzehe pressen und untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.