


Crostini, Bruschetta...


... einfacher Fingerfood zu einem Apéro oder in Kombination mit einem Salat serviert, ein leichtes Sommer-Abendessen... Crostini werden traditionell aus französischen Weissbrot-Baguettes zubereitet, Bruschettas durch Rösten ganzer Scheiben des rustikalen, italienischen Ciabatta-Brot. Bei beiden Varianten wird ein beliebiger Aufstrich aufgetragen. Diese sind einfach und schnell gemacht. Und es gibt unzählige Variationsmöglichkeiten. Lassen Sie sich vom Angebot der Saison und Ihrer Fantasie inspirieren! Auch lecker auf Toast- oder Knäckebrötchen.



Crostini mit Rüeblibutter

1/2		Baguette oder Toastbrot	in dünne Scheiben schneiden und im Toaster oder Backofen bei 220 Grad ca. 4 Min. toasten
1	KL	Butter	erwärmen
1/2 2 1		Zwiebel, fein gehackt Rüebli, in feinen Scheiben Knoblauchzehe, gepresst	dämpfen und leicht auskühlen lassen
			
20 2 1-2	g KL EL	Butter, weich Meerrettich, gerieben Zitronensaft Salz und Pfeffer nach Bedarf	zugeben und mischen. Rüeblibutter auf die Scheiben streichen und sofort servieren
		Rüeblilocken, Schnittlauchröllchen	zum Garnieren

Crostini mit grünem Aufstrich

1/2		Baguette oder Toastbrot	in dünne Scheiben schneiden und im Toaster oder Backofen bei 220 Grad ca. 4 Min. toasten
1	KL	Butter	erwärmen
150 wenig	g	Erbsli oder Edamame Zwiebel, fein gehackt	andämpfen
			
1 1	EL KL	Wasser Zitronensaft	ablöschen, dämpfen, bis sie ganz weich sind
1/4 2	EL EL	Pfefferminzblätter Rahm	zugeben, pürieren
		Salz, Pfeffer	Abschmecken

Crostini mit Dörrotomaten

1/2		Baguette oder Toastbrot	in dünne Scheiben schneiden und im Toaster oder Backofen bei 220 Grad ca. 4 Min. toasten
2	EL	Pinienkerne oder Zirbennüsse	rösten
150	g	Tomaten in Öl	fein hacken oder cuttern, evtl. zusammen mit den gerösteten Nüssen
2	EL	Sbrinz od. Parmesan, ger.	zugeben, mischen
2	EL	Aceto Balsamico	
2	EL	Basilikum, gehackt	
wenig		Tomatenöl	nach Bedarf zugeben, die Masse soll streichfähig sein
evtl.		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Knoblauch	würzen

