

## **CROSTINI MIT PEPERONI**

---

*je 1 rote und gelbe Peperoni, in  
Würfeli*

---

*1 Esslöffel Olivenöl\*\**

---

*2 Knoblauchzehen, gepresst*

---

*150 g Rucola, in Streifen*

---

*3 Esslöffel Kapern, abgetropft*

---

*Salz, Pfeffer, nach Bedarf*

---

*1 Messerspitze Cayennepfeffer*

---

*1 Pariserbrot, ca. 12 kleine*

---

*Brotscheiben, je ca. 1 cm dick*

---

*1/2 Esslöffel Öl\*\**

---

*1 Esslöffel Haselnüsse, gehackt,  
geröstet*

---

*Schnittlauch für die Garnitur*

---

Peperoni im heissen Öl ca. 10 Min. dämpfen. Knoblauch, Rucola und Kapern kurz mitdämpfen, würzen, warm stellen. Brotscheiben mit Öl beträufeln, in derselben Pfanne beidseitig rösten. Gemüse darauf verteilen, Haselnüsse darüber streuen, garnieren.

## **CROSTINI MIT BASILIKUM**

---

*3 Knoblauchzehen*

---

*3 Esslöffel Olivenöl\*\**

---

*2 Esslöffel Parmesan, gerieben*

---

*6 Esslöffel Basilikum, fein geschnitten*

---

*Salz, Pfeffer, nach Bedarf*

---

*1 Pariserbrot, schräg in ca. 1 cm  
dicken Scheiben*

---

*1 Tomate\*\*, in Würfeli,  
für die Garnitur*

---

Knoblauch in wenig Wasser weich kochen, kalt abspülen, schälen, mit einer Gabel zerdrücken. Öl, Parmesan und Basilikum begeben, mischen, würzen. Brotscheiben toasten, sofort mit Basilikumpaste bestreichen, garnieren.