



***Fine Food Pepper Lime Nuts,**
130 g (100 g = 4.50), **5.85** statt 6.50

***Fine Food Green Gold Chips,**
100 g, **3.15** statt 3.50 **NEU**

10% Rabatt auf das gesamte
Fine Food Sortiment vom 8. bis 19.11.2011.

FÜR FEINE VORBOTEN.

Crostini Rosso-Bianco

Zutaten für 20 Stück:

- 1 Baguette (ca. 125 g)
- 6 EL Öl der Fine Food Pomodori Perinos della Puglia, 180 g
- 250 g Ricotta
- 1 Biozitrone, wenig abgeriebene Schale
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- ½ Bund Oregano, fein geschnitten
- ½ TL getrockneter roter Chili
- 180 g Fine Food Pomodori Perinos della puglia

Zubereitung:

Baguette schräg in ca. 20 Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 5 EL Öl bepinseln. Ricotta mit Zitronenschale mischen, würzen. Masse auf die Brotscheiben verteilen, glattstreichen, restliches Öl darüberträufeln. Die Hälfte des Oreganos und Chili darüberstreuen. Ca. 9 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen. Pomodori Perinos auf den Crostini verteilen, mit Oregano garnieren.

Tipp: Wenig schwarzen Pfeffer darübermahlen.