

DREIERLEI CROSTINI



Milchprodukte
passen immer.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Für 6 Personen

Erbsen-Minze-Aufstrich:

150 g ausgelöste Erbsen
Butter zum Dämpfen
2 EL Wasser
1 TL Zitronensaft
1-2 EL Pfefferminzblätter, grob gehackt
2 EL Rahm
Salz, Pfeffer
einige Minzweige zum Garnieren

Dörrtomaten-Aufstrich:

100 g getrocknete Tomaten im Öl, abgetropft
1-2 TL Kapern
1/4-1/2 Knoblauchzehe
1/2 Bund Basilikum, abgezupfte Blätter
Pfeffer
einige Basilikumzweige zum Garnieren

Käse-Mandel-Aufstrich:

70 g Hüttenkäse
Pfeffer
30 gesalzene Rauch-Mandeln

400 g Parisette, in 1 cm dicke Scheiben
geschnitten, getoastet



ZUBEREITUNG

- 1 Erbsen-Minze-Aufstrich:** Erbsen in der Butter andämpfen, mit Wasser und Zitronensaft ablöschen. Zugedeckt 5-10 Minuten knackig dämpfen. Erbsen samt Flüssigkeit, Minze und Rahm pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Dörrtomaten-Aufstrich:** Alle Zutaten im Cutter oder in der Küchenmaschine zerkleinern.
- 3 Käse-Mandel-Aufstrich:** Hüttenkäse und Pfeffer verrühren. Mandeln im Cutter oder in der Küchenmaschine mahlen. Hüttenkäse auf Crostini aufstreichen, Mandeln darüberstreuen.

4 Parisettescheiben mit den Aufstrichen bestreichen, mit der entsprechenden Garnitur belegen.

Aufstriche können ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Brotscheiben kurz vor dem Servieren toasten und erst dann bestreichen.

Rauchmandeln findet man im Grossverteiler bei den Apéro-Nüssen.