

Crostini verdi

Antipasto
ergibt ca. 24 Stück

Crostini

1 Baguette (ca. 300 g),
in ca. 1½ cm breiten
Scheiben

3 EL Olivenöl

Belag

1 EL Olivenöl

2 kleine Knoblauchzehen,
gepresst

2 Zucchini (ca. 375 g),
in Würfeli

1 Bund Basilikum,
fein geschnitten

80 g geriebener Grana
Padano

¼ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Ricotta in crosta di pane

Antipasto
für 6–8 Personen

Hefeteig

250 g Mehl

¾ TL Salz

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g),
zerbröckelt

1 EL Olivenöl

1½–2 dl lauwarmes
Wasser

Füllung

4 EL Oreganoblättchen,
fein gehackt

3 EL Olivenöl

250 g Ricotta

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle



Crostini verdi

Crostini: Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl beträufeln.

Rösten: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Belag: Öl warm werden lassen, Knoblauch andämpfen, Zucchini begeben, offen ca. 15 Min. weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist, leicht abkühlen. Basilikum und Grana Padano begeben, pürieren, würzen.

Die Crostini mit der Zucchini-Kräuter-Masse bestreichen.

Ricotta in crosta di pane

Teig: Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Öl und Wasser dazugießen, mit einer Kelle mischen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig rechteckig (ca. 28 x 40 cm) auswallen.

Füllung: Oregano, Öl und Ricotta in einer Schüssel gut mischen, würzen, auf dem Teig verteilen, glatt streichen, dabei einen Rand von ca. 1½ cm frei lassen. Teigränder mit Wasser bestreichen, seitliche Ränder einschlagen, von der Längsseite her locker aufrollen, das Ende gut andrücken, mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Noch lauwarm servieren.

