

Crostini di Pomodori

59

Typ: Vorspeise

Quelle: E&T, Apr 93

Bemerkungen:

Zutaten: Für 20 Portionen:

750 g reife Tomaten (möglichst
Fleischtomaten)
schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
75 g Rauke
20 Scheiben itai Weißbrot
(ersatzw. Baguette)
5 El kaltgepresstes Olivenöl
90 g schwarze Olivenpaste
(ital. Lebensmittelgeschäft,
ersatzw. 200 g schwarze Oliven,
entkernt und püriert)

Rezept:

1. Die Stielansätze der Tomaten keilförmig heraus schneiden. Tomaten kurz überbrühen, kalt abschrecken, pellen, vierteln und entkernen, mit der Innenseite auf Küchenpapier legen, damit die Feuchtigkeit aufgesogen wird, dann fein hacken und mit Pfeffer würzen. Die Rauke verlesen, waschen, trockenschleudern und grob zerzupfen.

2. Das Weißbrot goldbraun toasten oder rösten. Die Brotscheiben mit dem Olivenöl beträufeln, mit Rauke belegen und mit der Tomatenmasse bestreichen. Jeweils 1 TL schwarze Olivenpaste daraufgeben und servieren.

Zubereitungszeit 1 Stunde

Pro Portion
1gE,4gF,6gKH = 70kcal(294kJ)

Für schnelle Crostini

Am besten schmeckt der Crostini-Aufstrich natürlich, wenn Sie ihn selbst nach unseren Rezepten zubereiten. Wenn Sie aber diese toskanische Spezialität auf die Schnelle zubereiten wollen: In italienischen Lebensmittelgeschäften finden Sie Fertig-Pasten, die sich ausgezeichnet als Aufstrich für Crostini eignen, zum Beispiel schwarze Olivenpaste oder Steinpilzpaste.