

Typ: Vorspeise

Quelle: meine Familie und ich, 5/90

Bemerkungen: Crostini sind ebenso beliebte wie praktische Happen zum Glas Wein. Nehmen Sie Baguette oder Bauernbrot. Die Brotscheiben werden geröstet und sofort, noch warm, mit einer würzigen Paste bestrichen. Große Scheiben in mundgerechte Bissen schneiden. Die Pasten bereiten Sie am besten auf Vorrat; sie bleiben im Kühlschrank einige Tage frisch

Zutaten:

Rezept:

ROTE KAPERNPASTE

Für etwa 25 Crostini

150 g entrindetes, altbackenes Weißbrot, 4-5 EL Rotweinessig, 4 Zehen Knoblauch, 2-3 gehäufte EL Kapern, 1 Döschen Tomatenmark, 1 Bund glatte Petersilie, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

1. Das Brot würfeln, mit Essig beträufeln und einweichen lassen.
2. Brot mit den Knoblauchzehen, Kapern, Tomatenmark, Petersilie und Öl im Mixer zur Paste pürieren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde ziehen lassen.

GELBE PAPRIKA-CREME

Für etwa 25 Crostini

Etwa 500 g gelbe Paprika, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 3-4 EL Olivenöl, 1 Thymianzweig, Salz, Pfeffer

1. Paprika entkernen und in große Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel grob hacken, mit den Knoblauchzehen in 2 EL Öl andünsten, die Paprika hinzufügen sowie den Thymianzweig.
3. Zugedeckt im eigenen Saft knapp ½ h weich dünsten.
4. Das Gemüse salzen und pfeffern, den Thymianzweig herausfischen und wegwerfen. Das Gemüse im Mixer pürieren, dabei das restliche Öl hinzufließen lassen.
5. Das gelbe Püree anschließend durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen.

GRÜNE KRÄUTERPASTE

Für etwa 25 Crostini

1 Eigelb, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Senf, etwa 1/8 L Olivenöl, 100 g Rucola, 100 g Spinat, Salz, Pfeffer, ein paar Tropfen Zitronensaft, Cayennepfeffer

1. Das Eigelb mit den Knoblauchzehen im Mixer aufschlagen, den Senf hinzufügen und erst, wenn das Eigelb hell geworden ist, langsam, in dünnem Strahl das Öl hinzufließen lassen, bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist.
2. Rucola und Spinat putzen, entstielen, waschen, dazugeben und mitmixen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer würzen.