Rezept

Crostini mit Olivencreme

Ein Rezept von Crostini mit Olivencreme, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 Bund** Basilikum
- **1** getrockneter Peperoncino
- **2 EL** Olivenöl
- **100 g** entsteinte grüne Oliven
- **1 EL** Pinienkerne
- **12** dünne Scheiben Weißbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum waschen, Blättchen abzupfen. Mit Oliven, Peperoncino, Pinienkernen und Öl fein pürieren (Mixer oder Pürierstab). Salz braucht's eher nicht, weil die Oliven schon genug davon haben.

---

2. Brotscheiben toasten oder im Backofen bei höchster Stufe rösten (etwa 4 Minuten). Mit der Creme bestreichen und bald essen.