Rezept

Schnelle Crostini mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Schnelle Crostini mit getrockneten Tomaten, am 27.04.2024

Zutaten

- **8** getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- **1** Knoblauchzehe
- Salz
- **12** dünne Scheiben Baguette
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- **1 TL** Zitronensaft
- Pfeffer
- Olivenöl zum Beträufeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die getrockneten Tomaten klein würfeln. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken.

2. Die Tomaten, die Petersilie und den Knoblauch in einem Schüsselchen mischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Baguettescheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 225°) in 4-5 Min. goldbraun rösten. Die Baguettescheiben aus dem Ofen nehmen, die Tomatenmischung darauf verteilen.