

Rezept

Baguette-Crostini mit Olivencreme

Ein Rezept von Baguette-Crostini mit Olivencreme, am 17.06.2024

Zutaten

100 g schwarze entsteinte Oliven	1 EL Kapern
1 EL Pinienkerne	2 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl	1 TL Aceto balsamico
Pfeffer aus der Mühle	12 Scheiben Baguette, toskanisches Weißbrot, Ciabatta oder Toast (dünne Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Oliven mit Kapern, Pinienkernen, Tomatenmark und Öl fein pürieren (Mixer oder Pürierstab). Mit Aceto balsamico und Pfeffer würzen (salzig sind schon die Oliven).
-
2. Die Brotscheiben toasten oder im ganz heißen Backofen anrösten. Mit der Creme bestreichen und sofort essen.