

Rezept

Bunte Gemüse-Crostini

Ein Rezept von Bunte Gemüse-Crostini, am 09.06.2026

Zutaten

je 1/2 Bund Basilikum, Petersilie und Schnittlauch	150 g Mascarpone
weißer Pfeffer	Salz
2 feste Tomaten	1 kleine gelbe Paprikaschote
1 Ciabatta-Brot (300 g)	1 große Knoblauchzehe
	50 ml kaltgepresstes Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, abtrocknen und hacken, mit Mascarpone, Salz und Pfeffer verrühren. Die Paprikaschote halbieren, von Stielansatz, Kernen und Trennhäuten befreien, waschen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Tomaten von Kernen und Stielansätzen befreien und ebenfalls klein würfeln. Den Knoblauch schälen.
2. Das Brot in dünne Scheiben schneiden und tosten. Die Scheiben diagonal halbieren, mit der Knoblauchzehe einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Die vorbereiteten Zutaten dekorativ darauf verteilen.