Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

CROSTINI CON CREMA DI NOCI

Ein Rezept von CROSTINI CON CREMA DI NOCI, am 11.11.2026

Zutaten

FÜR DIE PISTAZIENCREME:

100 g	geschälte Pistazienkerne
1	Frühlingszwiebel
1 Prise	Chilipulver
1 EL	entsteinte grüne Oliven
100 g	Ricotta
1 Stück	Bio-Zitronenschale (ca. 1 cm)
	Salz

FÜR DIE WALNUSSCREME:

100 g	Walnusskerne
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	rote Johannisbeeren zum Garnieren
1	Knoblauchzehe
	Salz
150 g	fester Ricotta (ersatzweise Büffel-Mozzarella oder milder Feta)
16 Scheiben	Weißbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Crostini | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Pistaziencreme die Pistazien in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis sie fein duften. Leicht abkühlen lassen, grob hacken und 2 TL davon beiseitestellen. Den Rest mit dem Ricotta fein pürieren.

2. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und mit dem zarten Grün fein schneiden. Zitronenschale waschen, abtrocknen und fein hacken. Beides unter die Pistaziencreme rühren. Die Creme mit Chilipulver und Salz abschmecken. Die Oliven in Scheiben schneiden.

3. Für die Walnusscreme die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne unter Rühren rösten, bis sie fein duften. Die Nüsse leicht abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Nüsse und Knoblauch mit dem Olivenöl zu einer cremigen Paste fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Ricotta in dünne Scheiben schneiden. Johannisbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen oder abzupfen.

5. Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen bei 250° knusprig rösten. Die Hälfte der Scheiben mit Pistaziencreme bestreichen und mit den übrigen Pistazien und den Oliven garnieren. Ricottascheiben auf den restlichen Broten verteilen. Die Walnusscreme auf dem Ricotta verteilen und mit den Johannisbeeren bestreuen. Die Crostini gleich servieren.