

Rezept

## Crostini al Lardo e Pesto di Rucola

Ein Rezept von Crostini al Lardo e Pesto di Rucola, am 28.04.2025

### Zutaten

<b>50 g</b> Rucola	<b>50 g</b> getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>¼ TL</b> Chiliflocken
Salz	<b>8 Scheiben</b> Weißbrot
<b>4 dünne Scheiben</b> Lardo di Collonata	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Crostini | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

### Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, dicke Stiele abschneiden. Blätter waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.
2. Den Rucola und die Tomaten mit dem Olivenöl und den Chiliflocken fein pürieren, Pesto mit Salz abschmecken.
3. Die Brote im Toaster oder im Backofen bei 250° knusprig rösten. Die Speckscheiben halbieren. Brote damit belegen, mit etwas Rucolapesto garnieren und gleich servieren.