

Rezept

Crostini mit Erbsenpüree

Ein Rezept von Crostini mit Erbsenpüree, am 20.06.2026

Zutaten

| | |
|---|-------------------|
| 500 g Erbsen (ca. 185 g gepalt) | Salz |
| 4 EL Olivenöl | schwarzer Pfeffer |
| 4 Stängel Basilikum | ½ Bio-Zitrone |
| 12 Scheiben (Vollkorn-) Baguette | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Erbsen aus den Schoten lösen (s. S. 55). In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Erbsen darin bei starker Hitze in 6 - 8 Min. weich kochen. In einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen. Die Erbsen dann mit 1 EL Olivenöl fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Mit dem Basilikum und dem restlichen Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Brote im Toaster oder im heißen Backofen bei 250° knusprig rösten. Danach mit dem Erbsenpüree bestreichen und mit etwas Basilikum-Zitronen-Öl beträufeln. Warm servieren.