

Rezept

## Crostini mit Speckcreme

Ein Rezept von Crostini mit Speckcreme, am 20.04.2024

### Zutaten

<b>60 g</b> Lardo di Colonnata (ersatzweise fetter Speck)	<b>2</b> Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie	<b>12</b> dünne Scheiben Weißbrot

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

### Zubereitung

1. Speck fein würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken. Petersilie waschen, Blättchen grob hacken. Speck mit Knoblauch und Petersilie im Mixer fein pürieren oder durch den Fleischwolf drehen.
- 
2. Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen bei 250° (Umluft 220°) in etwa 4 Min. goldgelb rösten. Mit Speckcreme bestreichen und heiß servieren.