

Rezept

Gratinierte Crostini mit Sardellen und Mozzarella

Ein Rezept von Gratinierte Crostini mit Sardellen und Mozzarella, am 20.03.2023

Zutaten

6 in Öl eingelegte Sardellenfilets	1 EL Butter (gehäuft)
8 Scheiben Weißbrot (dünne Scheiben)	125 g Mozzarella
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Als Erstes den Backofen auf 250 Grad vorheizen (Umluft auch schon jetzt: 230 Grad). Sardellenfilets ganz fein schneiden oder mit einer Gabel zerdrücken. Mit der Butter verkneten und auf die Brote streichen.
2. Mozzarella abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Aufs Backblech setzen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 5 Minuten backen, bis der Käse schmilzt.
3. Pfeffer drüber mahlen und die Brote schön heiß essen.