Rezept

Rucola-Crostini

Ein Rezept von Rucola-Crostini, am 14.06.2025

Zutaten

250 g	Rucola
1	Knoblauchzehe
2 EL	gehackte Mandeln
	Pfeffer
30 g	gehobelter Parmesan
4	Frühlingszwiebeln
4 EL	Olivenöl
	Salz
12 Scheiben	italienisches Weißbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Rucola waschen, trocknen, verlesen, putzen und grob hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, mit etwas Grün klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Öl erhitzen, Mandeln darin goldbraun rösten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten. Den Rucola zugeben und 1 Min. wenden, bis er zusammengefallen ist. Salzen und pfeffern.

2. Ofen auf 250° (Umluft 230°) oder Backofen-Grill vorheizen. Brote auf dem Rost im Ofen oder unter dem Grill (2. Schiene von unten) in 4-5 Min. rösten. Mit dem übrigen Öl beträufeln. Mit der Rucolamischung belegen und mit dem Parmesan bestreuen.