



Crostini

Zutaten:

Parisette
Chapattabrot

Aufstriche:

Oliven-Crostini:

8-10 Oliven
2 El. Mascarpone
Salz/ Pfeffer
Schnittlauch gehackt
Basilikum gehackt

Sardellen-Crostini:

10 Sardellenfilets
2 El. Mascarpone
Pfeffer
gehackte Petersilie
1/2 Knoblauchzehe gepresst

Tomaten-Crostini

4 marinierte getrocknete
Tomaten
2 El. Mascarpone
ev. Basilikum und Petersilie

Tomaten-Crostini

1-2 Fleischtomate
Salz/ Pfeffer
Basilikum/Petersilie gehackt
1 Zehe Knoblauch gepresst

Käse-Crostini

5 El. Frischkäse
Salz/ Pfeffer
1 El. Olivenöl
Basilikum, Schnittlauch
1 El. Nüsse gehackt

Datteln mit Ananaskäse

8 grosse Datteln getrocknet
4 El. Ananaskäse oder
stichfester Frischkäse

Zubereitung:

in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese
toasten.

entsteinen, hacken.
Zutaten mischen und würzen. Brote damit
bestreichen und mit einer halben Olive garnieren

fein hacken
Masse mischen, abschmecken und aufs Brot
streichen. Garnieren

fein hacken und mit den Zutaten mischen. Je
nachdem wie die Tomaten mariniert sind, Kräuter
und Knoblauch zufügen.
Brot bestreichen.
aus frischen Tomaten

Tomate häuten und entkernen. Würfelchen
schneiden.
Tomaten würzen. Knoblauch und Kräuter begeben.
Tomatenmus kurz vor dem Servieren aufs Brot
geben.

Alle Zutaten mischen und pikant abschmecken.
Aufs Toastbrot streichen.

Datteln aufschneiden und entsteinen.
Frischkäse in die Datteln einfüllen.