Crostini

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

500 g Tomaten, San Marzano

3 Knoblauchzehen

½ Bund Basilikum

Stielansatz der Tomaten wegschneiden und diese in feine Würfel schneiden. Knoblauch pressen, Basilikum hacken und beides mit den Tomaten vermengen.

1 Baguette

50 ml Olivenöl

Baguette in ca. 15 mm dicke Scheiben schneiden (ergibt ca. 16 Scheiben) und diese mit Olivenöl bestreichen.

Salz

Pfeffer

Restliches Olivenöl zu den Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmässig auf den Brotscheiben verteilen.

Gitterrost mit Crostini auf der obersten Auflage einschieben. Backen.

Backgut einschieben

Tipps

Um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen, die Tomatenmasse alternativ erst nach dem Backvorgang aufgetragen.

Zubehör

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021