



**Gesamtzeit:** 1 h

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 8 Personen

## Crostinis - 4 Varianten

### Für das Brot:

32 Scheibe(n) Baguette - 8 Scheiben pro Variante

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

### 1. Variante:

70 g Räucherlachs, in Streifen oder klein geschnitten

0.5 Packung Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

50 g Frischkäse

50 g saure Sahne

Etwas Schnittlauch, fein gehackt

0.5 kleine rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

3 Teelöffel Ibero Kapern Capotes

0.5 Avocado in kleine Scheiben geschnitten

frisch gemahlener Pfeffer

### 2. Variante:

60 g Ricotta

Nach Belieben Trüffel Öl

70 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Etwas frischer Rosmarin, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

### **3. Variante:**

4 Scheibe(n) Parmaschinken, halbiert

1 Handvoll Rucola

1 Esslöffel Leverno Feigen-Senf-Sauce

30 g Parmesan, gerieben

frisch gemahlener Pfeffer

### **4. Variante:**

50 g Ibero Artischocken Herzen

3 Esslöffel Oliventapenade

0.5 Zitrone, davon die abgeriebene Schale

frischer Schnittlauch, fein gehackt

frisch gemahlener Pfeffer

### **Für die Oliventapenade:**

50 g Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven in Scheiben

1 kleine Knoblauchzehe

0.5 Esslöffel Ibero Kapern Capotes

0.5 Esslöffel frische Petersilie, klein gehackt

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Zitronensaft

1 kleines Sardellenfilet (optional)

Pfeffer

## **Crostinis - 4 Varianten**

1.

Für das Brot: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen etwa 8-10 min. backen, bis die Crostini goldbraun und knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Variante 1: Sour Cream and Onion Dip nach Packungsanleitung zubereiten. Die Mischung auf die Crostini streichen. Räucherlachs und ein paar Zwiebelstücke darauf verteilen. Mit Kapern, Avocado und etwas Schnittlauch garnieren. Mit Pfeffer bestreuen.

Variante 2: Die Champignons in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch etwa 3-4 min. anbraten, bis sie weich sind. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Ricotta auf die Crostini streichen und leicht mit Trüffelöl toppen. Die gebratenen Champignons darauf verteilen und mit etwas frischem Rosmarin garnieren.

Variante 3: Die Feigen-Senf-Sauce dünn auf die Crostini streichen. Ein paar Blätter Rucola auf jedes Crostini legen und eine halbe Scheibe Parmaschinken darauf platzieren. Mit geriebenem Parmesan und etwas frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.

Variante 4: Für die Oliventapenade: Die Oliven, Knoblauchzehe, Sardellenfilet, Kapern, Petersilie und Zitronensaft in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Langsam Olivenöl hinzufügen, während die Maschine läuft, bis eine grobe Paste entsteht. Mit Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Die Oliventapenade auf die Crostini streichen. Ein Stück Artischockenherz (in kleine Stücke geschnitten) darauflegen und mit etwas abgeriebener Zitronenschale bestreuen. Mit Schnittlauch und einem Hauch frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.