

Crostini Variationen

AL TONNO

1 rote Zwiebel	-	für 8 Crostini	schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden
½ TL Butter			
1 TL Zucker	-		Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebelstreifen darin unter Rühren bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten.
100 ml Rotwein	-		angießen, 10 Min. dünsten, bis sie bissfest sind und der Wein verdampft.
1 TL Aceto balsamico			
Salz, Pfeffer	-		mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen
100 g Thunfisch in Öl			abtropfen lassen und zerpflücken
2 Sardellenfilets			grob schneiden
50 g Mascarpone	-		Thunfisch, Sardellenfilets mit Mascarpone fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot bei 250°C im Backofen rösten und mit der Thunfischcreme bestreichen. Mit den Zwiebeln garnieren und gleich servieren.

CON CREMA DI FORMAGGIO

100 g Gorgonzola	-		mit einer Gabel fein zerdrücken
80 g Mascarpone	-		untermengen
2 EL Parmesan	-		reiben und untermengen
Salz, Pfeffer	-		abschmecken
4 Artischockenböden			in feine Scheiben schneiden
2 EL Olivenöl	-		in einer Pfanne erhitzen, die Artischocken 3 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Brot bei 250°C im Backofen rösten und mit der Käsecreme bestreichen. Mit den Auberginen garnieren und gleich servieren.

CON LARDO E CASTAGNE

1 Rosmarin	-		abzupfen, fein hacken
2 EL Honig	-		mit Rosmarin erwärmen
8 gegarte Maroni			in Scheiben schneiden
dünne Scheiben Lardo			

Das Brot bei 250°C im Backofen rösten und mit Lardo belegen. Die Kastanien darauf verteilen und mit etwas Rosmarin-Honig beträufeln. Warm servieren.!!