

Italienische Rezepte

Crostini di milza (Milken-Crostini)

Anzahl: 16 bis 20 stk

Gattung: Bries, Italien, Vorspeise, Warm

400 g	Milken	1 dl	Vin Santo; oder ein anderer
1	kleine Zwiebel; fein gehackt		- heller Dessertwein
1	Bund Glattblättrige Petersilie		Salz
	- Blätter fein gehackt		Pfeffer
1	kleine Apfel; geputzt, klein	2 Essl.	Kapern
	- gewürfelt	1	Pariserbrot
3	Essl. Olivenöl		

Crostini di milza (Milken-Crostini) Die Milken von Sehnen und Häutchen befreien und in kleine Stücke teilen.

Zwiebeln, Petersilie und Apfelwürfelchen im heißen Olivenöl andünsten. Dann die Milken beifügen und 2 bis 3 Minuten mit braten. Mit dem Vin Santo ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Inzwischen die Kapern fein hacken. am Schluss unter die Masse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Die Masse mit einer Kelle kräftig durcharbeiten, so dass daraus eine dicke Paste entsteht.

Das Pariserbrot in Scheiben schneiden und im Toaster oder Backofen rösten. Noch warm mit der Milkenpaste bestreichen. Sofort servieren.