

# Italienische Rezepte

## Crostini alle cipolle, Crostini mit Schalotten

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Italien, Schalotte, Vorspeise, Warm

---

500 g	Schalotten	schwarzer Pfeffer grob
150 ml	Marsala	-gemahlen
50 ml	Wasser	Olivenöl
	Salz	-zum Beträufeln
12	Scheiben Pariserbrot	

---

Von den Schalotten den Wurzelansatz wegschneiden, die Zwiebeln jedoch nicht schälen. Mit dem Marsala, Wasser sowie etwas Salz in eine Pfanne geben und zugedeckt während ca. 45 Minuten weich garen. Wichtig: Flüssigkeit regelmäßig kontrollieren; wenn nötig etwas Wasser nachgießen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Brotscheiben im Toaster oder unter dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofenrill rösten. Die Schalotten mit Hilfe einer Gabel aus den Häuten auf das warme Brot drücken. Großzügig mit Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.