

# Italienische Rezepte

## Crostini rossi (Tomaten-Crostini)

Anzahl: 16 bis 20 stk

Gattung: Italien, Tomate, Vorspeise, Warm

---

150 g	Altbackenes Weißbrot	150 g	Tomatenpüree
4	Essl. Rotweinessig	4	Essl. Olivenöl
4	Knoblauchzehen		Salz
2	Essl. Kapern		Schwarzer Pfeffer
1	Bund Glattblättrige Petersilie	1	Pariserbrot

---

**Crostini rossi (Tomaten-Crostini)** Das altbackene Brot entrinden und klein würfeln. mit dem Essig beträufeln und gut durchziehen lassen. Dann mit dem Wiegemesser fein hacken.

Knoblauchzehen, Kapern und Petersilienblätter ebenfalls sehr fein hacken.

Das eingeweichte Brot und das Tomatenpüree beifügen und alles gut mischen. Zuletzt das Olivenöl beifügen; die Paste soll eine streichfähige Konsistenz haben. Salzen und pfeffern.

Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

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