

Italienische Rezepte

Meerrettich Mandel Crostini

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Italien, Specials, Vorspeise

125 g	geschälte Mandeln	1	Essl. bis 2 El Schlagsahne
150 g	Meerrettichstange ;(ersatzweise Meeret. a. d. Glas)	20	Scheib. ital. Brot (nicht zu dünn) (ersatzweise Baguette)
4	Essl. kalt gepresstes Olivenöl	80 g	Butter
	Salz	1	Beet Kresse

Zubereitungszeit

30 Minuten

1. Mandeln im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1-2) 10-12 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind, dann grob hacken (auf ca. Linsengröße). Meerrettich, Olivenöl, Salz und Sahne in einer Schüssel mischen.

2. Die Brotscheiben auf der 2. Einschubleiste von unten auf dem Rost in den Backofen schieben und unter dem eingeschalteten Grill goldbraun rösten. Vorsicht, das geht sehr schnell! Die Brotscheiben zuerst mit der Butter, dann mit der Meerrettichpaste bestreichen und mit den Kressebüscheln dekoriert auf eine Platte anrichten.