

Crostini mit Zucchini-creme



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Parisienne oder Baguette

1-2 Zucchini (ca. 400 g)

3 EL Crème fraîche oder Schmand

1 größere Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika edelsüß

Paprika Rosen scharf

Parmesan am Stück

2 Tomaten

1. Baguette schräg in Scheiben schneiden und leicht toasten.

2. Bei den Zucchini die Enden abschneiden, in feine Scheiben hobeln und in wenig Olivenöl andünsten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie mit den beiden Paprikasorten würzen.

3. In einen hohen Kunststoffbecher umfüllen. Die Knoblauchzehe schälen, in Scheiben schneiden und zugeben, drei EL Crème fraîche oder Schmand zufügen und mit einem Stabmixer pürieren.

4. 1-2 EL Parmesan, oder auch mehr, je nach Geschmack, frisch reiben und unterheben. Nochmals abschmecken.

5. Die Zucchini-creme auf die Brotscheiben streichen. Die Tomate würfeln und die Brote damit garnieren.

6. Unter dem Backofengrill einige Minuten grillen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 15 min, Partygerichte, Röstbrot, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023