

Crostini Rossi

Zutaten (4 Personen):

- 150 g altbackenes Weißbrot
- 4 EL Rotweinessig
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Kapern
- 1 Bund glatte Petersilie
- 150 g Tomatenpüree
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Baguette

Zubereitung:

Das altbackene Brot entrinden und klein würfeln. Mit dem Essig beträufeln und gut durchziehen lassen. Dann mit dem Wiegemesser fein hacken.

Knoblauchzehen, Kapern und Petersilie ebenfalls sehr fein hacken. Das eingeweichte Brot und das Tomatenpüree beifügen und alles gut mischen. Zuletzt das Olivenöl zugießen. Die Paste sollte eine streichfähige Konsistenz haben. Salzen und pfeffern, etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

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

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.