



# Crostini mit Brie und Physalis

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Brie            | 250 g    |
| Zwiebeln, rot   | 1 St.    |
| Physalis        | 100 g    |
| Stangensellerie | 0.25 St. |
| Salz            |          |
| Cayennepfeffer  | 0.25 TL  |
| Baguette        | 1 St.    |
| Rapsöl          | 2 EL     |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne

1. Brie fein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Physalis aus den Hüllen lösen, waschen und fein würfeln. Stangensellerie waschen, etwas Grün beiseitelegen und Stangen ebenfalls fein würfeln.

2. In einer Schüssel alle Zutaten vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Baguette in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Baguettescheiben ca. 1 Min. von jeder Seite goldgelb rösten. Briemischung darauf verteilen, Crostini mit Selleriegrün garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 381 kcal |
| Kohlenhydrate  | 25 g     |
| Eiweiß         | 17 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 23 g     |