

Crostini mit Forellencreme





1 Bund

Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Öl 4 EL

Ciabatta-Brot 1 St.

Forellenfilet, geräuchert 125 g

Frischkäse, natur 100 g

saure Sahne 2 EL

Meersalz

Pfeffer, schwarz gemahlen

Cherrytomaten 100 g

Schnittlauch, frisch

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe mit Öl erhitzen. Ciabatta in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne ca. 2 Min. goldbraun rösten.
- 2. Forellenfilet zerpflücken und in einem hohen Gefäß mit Frischkäse pürieren. Saure Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Cherrytomaten waschen und vierteln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
- 3. Forellencreme auf das Ciabatta-Brot streichen, mit Tomaten belegen, pfeffern und mit etwas Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g