



Rezepte > Snack

Olivencrostini

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Oliven, grün | 150 g |
| Oliven, schwarz | 150 g |
| Kapern | 2 EL |
| Petersilie, frisch | 40 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Baguette | 1 St. |
| Olivenöl | 4 EL |
| Meersalz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Oliven und Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Baguette in Scheiben schneiden.
2. Oliven, Kapern und Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer Paste mixen. Petersilie und 2 EL Olivenöl untermischen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eine Pfanne auf mittlere Stufe mit 2 EL Olivenöl erhitzen, Baguette ca. 3 Min. auf jeder Seite kross backen. Baguette-Scheiben mit der Olivenpaste bestreichen und auf einem Teller servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Serviere dazu einen kräftigen spanischen Rotwein oder einen gut gekühlten Cava. Statt Baguette kannst du auch Toast verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 265 kcal |
| Kohlenhydrate | 24 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 18 g |