



OLIVEN-MOZZARELLA-CROSTINI

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Nährwert: Portion (1/6): kcal 303

F 17 / KH 24 / EW 12

FÜR 6 PERSONEN

Ergibt 12 Stück

- 150 g entsteinte schwarze Oliven
- 1 Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 2 Baguette (je ca. 125 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Beutel Mini-Mozzarella (ca. 260 g)
- 0,5 TL Fleur de Sel
- wenig Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Olivenmasse:** Ofen auf 240 Grad vorheizen. Oliven abtropfen, fein hacken, in eine Schüssel geben. Zitrone waschen, die Schale dazureiben, 1 TL Saft dazupressen, Öl dazumischen.
- 2. Crostini:** Baguettes in je 12 Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen. Öl darüberträufeln.
- 3. Rösten:** Ca. 3 Min. in der oberen Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Olivenmasse auf den Crostini verteilen. Mozzarellakugeln abtropfen, halbieren, auf den Crostini verteilen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi