

Italienische Rezepte

Artischocken Crostini

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Italien, Snacks

1	Weißbrot (Baguette oder	- Toskana-Brot)
	ARTISCHOCKENCREME	
1	große Zwiebel	200 ml Weißwein
9	Artischockenherzen	1 Bund Estragon
	- (eingelegt)	Salz, Pfeffer
6	Essl. Olivenöl	

1. Zwiebel schälen. Artischockenherzen gut abtropfen lassen, mit der Zwiebel klein würfelig schneiden. Zwiebel und Artischocken in Öl ca. 1/2 Minute anschwitzen. Wein zugießen, das Gemüse unter öfterem Umrühren dick einkochen.

2. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Für die Garnitur einige Estragonblätter weglegen. Übrige Estragonblättchen fein hacken. Gemüsemasse fein pürieren, mit dem Estragon vermischen, die Creme eventuell nachwürzen.

3. Backrohr auf Grillstellung vorheizen. Brot in Scheiben schneiden, im Rohr beidseitig rösten, mit der Artischockenmasse bestreichen und mit Estragonblättchen garnieren.

Zubereitung ca. 40 Minuten