



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