



Crostini mit Forellencreme

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



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	
Cherrytomaten	100 g
Schnittlauch, frisch	1 Bund

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, 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 zerpfücken 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