



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	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, 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