

Crostini mit Zucchinipaste

Zutaten: für 12 Crostini
1 1/2 Zucchini
3-4 Knoblauchzehe
3-4 El. Crème fraîche oder Mascarpone
Salz
schwarzer Pfeffer
120 g gekochter Schinken
12 Scheiben Baguette

Zubereitung: Zucchini und Knoblauchzehe schälen und mit der Creme fraîche pürieren.

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
Den Schinken fein würfeln und unter die Zucchinipaste mischen.

Die Weißbrotscheiben von beiden Seiten toasten.

Die Zucchinipaste auf die Scheiben streichen und unter dem vorgeheizten Grill überbacken.

THUNFISCH-CREME

200gr Thunfisch naturell (Dose)
120 gr Frischkäse,
Salz und Pfeffer
etwas Zitronensaft,
5 grüne Oliven, 1 Knobizehe

Alle Zutaten pürieren und abschmecken.
Als Brotaufstrich oder in Spitzpaprika gefüllt und quer in dicke Scheiben geschnitten ein angenehmes Zwischendurch-Erlebnis

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!