



Die Kochlöffel

Seit 2013

3613 Steffisburg, 12.12.2015 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Crostini al pomodoro

Vor- und Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten (ergibt ca. 12 Stück)

150 g Glas getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, Öl in separates Gefäss auffangen. Tomaten abtropfen mit Haushaltpapier und fein hacken.

2 EL Pinienkerne, geröstet, fein gehackt

2 EL geriebener Parmesan

2 EL Basilikum in feine Streifen geschnitten

wenig Salz und Pfeffer

150 g Baguette

Zubereitung

Tomaten fein hacken, Pinienkerne fein hacken, Basilikum in feine Streifen schneiden, alles inkl. dem Parmesan miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette quer in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem beiseite gestellten Öl beträufeln.

Rösten: ca. 4-5 Minuten in der Mitte des auf 250° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, Tomatenpaste darauf verteilen.





Die Kochlöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Crostini mit Lauch und Haselnüssen

Vor- und Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten (ergibt ca. 12 Stück)

150 g Lauch, in Streifen geschnitten

1-2 Schalotte, fein gehackt

2 EL Haselnüsse, fein gehackt oder gerieben

2 EL geriebener Parmesan

2 EL Olivenöl

wenig Salz und Pfeffer

150 g Baguette

Zubereitung

Lauch in Streifen schneiden, Schalotte fein hacken. Schalotten in Öl dünsten und Lauch beigeben. Kurz alles dünsten, kalt stellen. Haselnüsse und Parmesan miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguette quer in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem beiseite gestellten Öl beträufeln.

Rösten: ca. 4-5 Minuten in der Mitte des auf 250° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, Lauchpaste darauf verteilen.





Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Crostini mit Sellerie, Apfel und Baumnüssen

Vor- und Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten (ergibt ca. 12 Stück)

100 g Sellerie, fein geraspelt

50 g Apfel, fein geraspelt

0.5 TL Senf

1 EL Zitronensaft

40 g Joghurt Nature

0.3 dl Kaffeerahm

Salz + Pfeffer

Curry

12 halbe Baumnüsse

150 g Baguette

Zubereitung

Sauce

Senf, Zitronensaft, Joghurt Nature und Kaffeerahm mit dem Schwingbesen gut verrühren. Würzen

Sellerie und Apfel sofort mit der Gemüseraffel (Julienne) in die Sauce reiben und ständig mischen.

Baguette quer in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem beiseite gestellten Öl beträufeln.

Rösten: ca. 4-5 Minuten in der Mitte des auf 250° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, Selleriepaste darauf verteilen und mit Baumnuss dekorieren.





Die Kochlöffel

Seit 2013