



Anzahl: 6 - 8 Personen

Rezeptgruppe: Aperero

## Bohnen-Kräutercreme Crostini

### Zutaten

#### 6-8 Personen

1 Dose (250g) weisse, Bohnen  
4 grosse Zweige Minze  
4 grosse Zweige glattblättrige Petersilie  
4 grosse Zweige Basilikum  
1 EL Kapern  
1/4 TL Chiliflocken  
1/2 Zitrone  
4 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
nach Belieben Salz  
1 Baguette

### Zutaten

#### 18 Personen

2 Dosen (500g) weisse Bohnen  
8 grosse Zweige Minze  
8 grosse Zweige Petersilie  
8 grosse Zweige Basilikum  
2 EL Kapern  
1/2 TL Chiliflocken  
1 Zitrone  
8 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
nach Belieben Salz  
3 Baguette

## **Grundrezept Baguette:**

Die Baguette Scheiben mit Olivenöl bestreichen und entweder vor oder nach dem Backen mit einer halbierten Knoblauchzehe bestreichen.

## **Zubereitung**

1. In einem Sieb die Bohnen so lange mit kaltem Wasser spülen, bis das ablaufende Wasser klar bleibt.
2. Die Kräuterblätter von den Zweigen zupfen. Die Kapern in einem Sieb kalt spülen. Kräuter, Kapern und die Chiliflocken sehr fein hacken.
3. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Die Bohnen mit der Zitronenschale, 4-6 EL Zitronensaft sowie dem Olivenöl in einen hohen Becher geben. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Alles mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.
4. Die Kräutermischung unter die Bohnencreme rühren und diese mit Salz würzen.
5. Die Bohnencreme auf die warmen, gerösteten Brotscheiben verteilen und mit etwas glattblättrigen Petersilie garnieren.