

## Crostinivariationen

---

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.  
ergibt ca. 20 Stück

1 **italienisches Weissbrot**, in  
ca. 1 1/2 cm dicken Scheiben

auf mit Backpapier belegtes Blech legen  
damit beträufeln

2 Esslöffel **Olivenöl**

**Rösten:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

### mit Gemüse

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
ergibt ca. 20 Stück

ca. 100 g **Schmelzkäse**, z. B. Bel Paese  
**Olivenöl** zum Braten

die Crostini damit bestreichen  
in einer Bratpfanne warm werden lassen

400 g **gelbe und grüne Zucchini**,  
gescheibelt

portionenweise braten

1/2 Teelöffel **Salz, Pfeffer aus der Mühle**

würzen, auf die Crostini verteilen

### mit Sardinen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
ergibt ca. 20 Stück

2 Dosen **kleine Sardinen** (je ca. 150 g),  
abgetupft

50 g **Butter oder Margarine**, weich

20 Sardinen beiseite stellen, Rest mit einer  
Gabel zerdrücken, mit der Butter mischen,  
Crostini damit bestreichen

einige **Salatblätter**, z. B. Eichblatt

in mundgerechte Stücke zupfen, auf Cro-  
stini verteilen, je eine Sardine darauf legen

2 **rote Zwiebeln**, in Ringen  
wenig **grobes Meersalz**

darauf verteilen

### mit Olivenpaste

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
ergibt ca. 20 Stück

1/2 Esslöffel **Zitronensaft**

4 Esslöffel **Olivenöl**

150 g **entsteinte grüne Oliven**

6 **Sardellenfilets**, kalt abgespült

3 Esslöffel **Kapern**

3 Esslöffel **Basilikumblätter**, geschnitten

2 **Knoblauchzehen**, gepresst

alles fein hacken, auf Crostini verteilen

**grüne Oliven, Basilikumblätter** zum Garnieren



Crostini mit Gemüse



Crostini mit Sardinen



Crostini mit Olivenpaste