

## Oliven-Tatar (4)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

**200 g entsteinte grüne Oliven, fein gehackt**

**1 gelbe Peperoni, geschält, entkernt, fein gehackt**

**5 Esslöffel Olivenöl**

**1 unbehandelte Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale**

**1 Teelöffel Zitronenthymianblättchen**

**Pfeffer aus der Mühle**

Alle Zutaten gut mischen, Tatar würzen.

## Crostini

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

ergibt ca. 48 Scheiben

**4 Brote (z. B. italienisches Weissbrot, Baguette, Vollkornbaguette), schräg in ca. 1 ½ cm dicken Scheiben**

**Olivenöl zum Bestreichen**

Brotscheiben auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, mit Olivenöl bestreichen.

**Rösten:** nacheinander je ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.



### Der passende Wein

Wenn Sie eine heisse Crostini-Party feiern, ist das eine gute Gelegenheit, verschiedene Weine zu servieren. In einen Weinkühler oder ein anderes grosses Gefäss, gefüllt mit kaltem Wasser und Eiswürfeln, stellen Sie **Pinot Grigio** und, wenn Sie mögen, **Rosé**, beispielsweise aus der Provence. Daneben halten Sie roten, fruchtigen **Chianti Classico** aus Italien bereit, den Sie ab und zu ebenfalls ins Eiswasser geben, damit er nicht zu warm wird. Und der italienische **Moscato d'Asti** zu den Desserts schmeckt am besten richtig kalt. Da bleibt uns nur noch Ihnen ein cooles Fest zu wünschen!

### Trinktemperaturen:

Pinot Grigio, Rosé: 10 Grad

Chianti: 12–14 Grad

Moscato d'Asti: 8 Grad

Heidi und Ernst Meier-Unkel

### Was lässt sich vorbereiten?

Oliven-Tatar, Tomates confites und Gemüsepaprika 1 Tag im Voraus. Thon niçoise und Tomatensauce zu Sardinen ½ Tag im Voraus. Alles zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Der Fleischsalat schmeckt frisch zubereitet am besten.



*Jedem sein Crostino: wem unkompliziert mag, serviert die Beläge in Vorratsgläsern – so lassen sich die Crostini nach Lust und Laune selbst belegen.*