

# Crostini Rezepte

---

## **Grundrezept-Crostini**

### **Zutaten für 6 Personen:**

Esstlöffel Olivenöl "Extra-Vergine"  
1-2 Knoblauchzehen  
12 Scheiben Parisetten-Brot (oder dünne Weissbrotscheiben)

### **Mise en place**

Den Backofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Das Olivenöl mit dem durchgepressten Knoblauch mischen und die Parisetten-Scheiben damit bestreichen.

### **Zubereitung**

Im Backofen hellbraun rösten. Herausnehmen und noch warm bergartig einen Crostini-Belag nach Belieben darauf geben.

### **Servieren**

Passt ausgezeichnet als Apérobeilage, zur Vorspeise bei einem Pasta-Menü, und als Beilage zu Grilladen und verschiedenen Salaten.

## **Auberginen-Tomaten-Crostini**

### **Zutaten für 6 Personen:**

mittlere Aubergine  
6 EL Olivenöl  
300g feste Tomaten  
10-12 grosse Basilikumblätter  
Salz, schwarzer Pfeffer

### **Mise en place**

Die Aubergine der Länge nach in 1/2 cm dicke Scheiben, dann in dünne Streifen und schliesslich in kleine Würfelchen schneiden. Die Tomaten schälen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Basilikum hacken.

### **Zubereitung**

Die Auberginenwürfelchen im Olivenöl in der Bratpfanne weich braten, die Tomatenwürfelchen zugeben und noch kurz mitbraten. Basilikum darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Servieren**

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

## **Oliven-Crostini**

### **Zutaten für 6 Personen:**

250 g schwarze Oliven  
3-4 EL Olivenöl  
2 Sardellenfilets  
2 Bund Petersilie  
8-10 Thymianzweige  
1 Rosmarinzweig  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft

### ***Mise en place***

Die Oliven entsteinen und in feine Streifchen schneiden. Den Thymian und den Rosmarin zupfen. Petersilie hacken.

### ***Zubereitung***

Die feingeschnittenen Oliven mit den Sardellenfilets, den Thymianblättchen und den Rosmarinnadeln in den Cutter geben (kann auch mit dem Stabmixer gehackt werden). Das Olivenöl und die Petersilie untermischen und die Paste mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### ***Servieren***

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

## **Thon-Crostini**

### **Zutaten für 6 Personen:**

180 g Thon (abgetropft gewogen)  
6 EL Mayonnaise  
1 mittlere Zwiebel  
2 EL Kapern  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

### ***Mise en place***

Den gut abgetropften Thon mit einer Gabel fein zerzupfen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kapern und die Petersilie ebenfalls fein hacken.

### ***Zubereitung***

Den Thon mit der gehackten Zwiebel, den Kapern und der Petersilie sowie der Mayonnaise gründlich mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

### ***Servieren***

Bergartig auf Crostini geben, nach Belieben mit Zwiebelringen und Kapern garnieren und sofort servieren.

## **Mozzarella-Tomaten-Crostini**

### **Zutaten für 6 Personen:**

250 g Mozzarella  
16 grosse getrocknete in Öl eingelegte Tomaten  
2 kleine Frühlingszwiebeln  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### ***Mise en place***

Den Mozzarella in sehr kleine Würfelchen schneiden. Die Tomaten zuerst in Streifen schneiden, dann grob hacken. Die Frühlingszwiebeln grob hacken.

### ***Zubereitung***

Alle Zutaten mischen und würzen. Bergartig auf Crostini geben und im Backofen unter dem Grill nochmal kurz überbacken.

### ***Servieren***

warm servieren.

## **Hühnerleber-Crostini**

### **Zutaten für 6 Personen:**

2 Schalotten  
2 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
200g Hühnerleber  
1/2 dl Weisswein  
1 TL Tomatenpüree  
1 EL Kapern  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ***Mise en place***

Knoblauch, Schalotten und Petersilie fein hacken.

### ***Zubereitung***

Den Knoblauch und die fein gehackten Schalotten im Olivenöl dünsten. Die Leber beifügen und sanft anbraten. Den Weisswein, Tomatenpüree, Kapern und gehackte Petersilie beifügen. Noch so lange auf kleinem Feuer belassen, bis die Leber innen noch knapp rosa ist. Auskühlen lassen. Alles mit dem Cutter oder Stabmixer nicht allzu fein pürieren. Würzen.

### ***Servieren***

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

## **Pilz-Crostini**

### **Zutaten für 6 Personen:**

400 g Champignons  
2 kleine Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Basilikum  
75 g weiche Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### ***Mise en place***

Die Pilze rüsten und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Petersilie und Basilikum fein hacken.

### ***Zubereitung***

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Hitze höherstellen und die Pilze beifügen. 4-5 Minuten dünsten, dabei sollte alle Flüssigkeit verdampfen. Vom Feuer nehmen, würzen und die fein gehackten Kräuter untermischen. Auskühlen lassen. Anschliessend alles zusammen mit der weichen Butter im Cutter oder mit dem Stabmixer grob pürieren.

### ***Servieren***

Bergartig auf Crostini geben und sofort servieren.

Charles Christinat  
Kyburg Chuchi Aarau