



Rezept für 10 Personen

Crostini mit Knoblauch

Zutaten:

20-30 Scheiben
2 Zehen

Chiabatta oder Baguette 2cm dick
Knoblauch
Olivenöl
Meersalz, gemörsert

Zubereitung:

- Eine Pfanne erhitzen und anschließend das Öl zugeben
- Die Scheiben darin goldbraun anbraten, so dass die Mitte noch weich bleibt
- Danach gleich leicht salzen
- Etwas abkühlen lassen und mit der halbierten Knoblauchzehe von beiden Seiten einreiben

Geschrieben von Florian Mackenrodt