www.olivenoelundmehr.com

# Crostini: mal mit Pilzen – mal mit Paprika

Paprika/Oliven Crostini

Paprika putzen, entkernen und sehr fein würfeln. In heißem Olivenöl 5 Minuten dünsten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Getoastete Baguettescheiben mit der Olivenpaste betreichen, mit den Paprikawürfeln und den frischen Kräutern bestreuen. Sofort servieren.

Pilz Crostini

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Pilze putzen. Pilze und die Tomaten in feine Streifen schneiden. Zwiebelwürfel, Pilze und Tomaten in heißem Olivenöl 5 min dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico Essig würzen. Pilzmasse auf die getoasteten Brotscheiben geben, mit gerösteten Pinienkernen und den frischen Kräutern bestreuen. Sofort servieren.

Gelingt leicht in 30 Minuten

**Zutaten für 4 Personen**

**Paprika/Oliven Crostini**

**je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote**
**1 Eßl. Olivenöl**
**12 Scheiben Baguette oder Ciabatta**
**4 Eßl. Olivenpaste**
**Salz,**
**Pfeffer, frisch gemahlen**
**Frische gehackte Kräuter**
**(z.B. Petersilie und Basilikum)**

**Pilz Crostini**

**1 kleine Zwiebel**
**100 g (braune) Champignons**
**4 getrocknete Tomaten in Öl**
**1 Eßl. Olivenöl**
**4 große Scheiben Weißbrot**
**30 g geröstete Pinienkerne**
**Salz**
**Pfeffer, frisch gemahlen**
**Balsamico Essig und frische Kräuter**

**Tipp:**
**Pinienkerne ohne Fett in einer großen Pfanne goldgelb rösten.**