

## Antipasti

### Crostini à la Toscana Con Pomodoro

#### Zutaten für 10 Portionen:

800 g stückige Tomaten  
(aus der Dose)  
2 EL Olivenöl  
2 gepresste  
Knoblauchzehen  
10 Scheiben italienisches Weißbrot  
(z. B. Ciabatta)  
1 Bund frisch gehacktes  
Basilikum  
Salz, schwarzer Pfeffer

Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen.  
Olivenöl erhitzen, Knoblauch darin anbraten,  
abkühlen lassen. Weißbrot im Backofen 5 – 10  
Minuten knusprig backen. Tomaten und Basi-  
likum unter das Knoblauchöl mischen und mit  
Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tomatenmasse  
auf die Baguettescheiben geben und ca. vier  
Minuten überbacken (Elektro- und Erdgas-  
backofen: 180 °C/Stufe 3, Umluft 160 °C).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

KJ/kcal: 339/81

EW: 2,4 g

F: 2,0 g

KH: 12,0 g

BE: 1,0

### Crostini à la Toscana Con Rucola

#### Zutaten für 10 Portionen:

50 g Rucola  
50 g getrocknete Tomaten,  
in Öl  
125 g weiche Butter  
30 g geriebener Parmesan  
1 gepresste  
Knoblauchzehe  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
10 Scheiben italienisches Weißbrot  
(z. B. Ciabatta)

Elektro-Backofen auf 220 Grad vorheizen.  
Rucola putzen, waschen und abtropfen  
lassen und grob hacken. Tomaten abtrop-  
fen lassen und fein würfeln.  
Beides mit Butter, Parmesan und Knob-  
lauch vermengen und mit Salz und Pfeffer  
würzen. Brot damit bestreichen und ca.  
10 – 15 Minuten backen (Elektro- und  
Erdgasbackofen: 220 °C/Stufe 5,  
Umluft 200 °C).

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

KJ/kcal: 668/160

EW: 2,8 g

F: 12,0 g

KH: 10,0 g

BE: 0,8