

## Bruschetta mit Mozzarella und Erbsencreme

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Erbsencreme

60 g Basilikum  
60 g Minze  
80 ml Olivenöl  
2 Teelöffel Zitronensaft  
1 1/2 Teelöffel Zitronenschale  
230 g Mozzarella  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
240 g Erbsen  
30 g Parmesan  
Salz, Pfeffer  
Pflanzenöl

#### Für die Bruschetta

1 Baguette  
3 Teelöffel Olivenöl  
Salz

#### Besonderes Zubehör

Food Processor

Vorspeise mit Tomaten besonders gerne esse, tut meiner Meinung nach ein wenig Abwechslung auf dem Teller immer gut.

Hier werden die italienischen Klassiker mit Mozzarella und einer Creme aus Erbsen, Minze und Basilikum belegt. Für besondere Würze sorgt geriebener Parmesan. Mit nur wenigen Handgriffen stehen diese frischen Feierabendhäppchen auf deinem Tisch.

- 1 -

Für die Erbsencreme Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl glasig andünsten. Erbsen hinzufügen und 2 Minuten anbraten.

- 2 -

Basilikum, Minze, Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenschale in einen Food Processor geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Erbsenmischung in den Food Processor geben und cremig mixen. Die Erbsen untermengen.

- 3 -

Für das Baguette Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Baguette in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten.

- 4 -

Mozzarella zerflücken und Parmesan reiben. Mozzarella auf den Brotscheiben verteilen und die Erbsencreme darüber geben. Mit Parmesan bestreuen.

Hast du Lust auf etwas Leichtes am Feierabend? Dann mach es wie die Italiener und gönne dir knusprige Bruschetta. Obwohl ich die traditionelle italienische