

Bruschetta mit Mozzarella und Erbsencreme

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



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.

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 oder vegetarischer Hartkäse
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl

Für die Bruschetta

1 Baguette
3 Teelöffel Olivenöl
Salz

Besonderes Zubehör

Food Processor

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