

## Erbsen-Ricotta-Crostini mit Edamame-Avocado-Salat

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

1/2 Vollkornbaguette  
80 g Edamame (ungeschält)  
75 g Erbsen  
1 Schalotte  
1 Avocado  
1 Minze  
120 g Ricotta  
100 g Feldsalat  
1/2 Zitrone (nur den Abrieb)  
4 Esslöffel Olivenöl

Nicht nur in Italien, sondern auch bei uns beliebt: Crostini. Mit Erbsen und Ricotta belegt und mit Edamame und Avocado serviert ein Genuss.

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Baguette in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Olivenöl bestreichen und Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben ca. 5-7 Minuten im Backofen rösten, bis sie an den Rändern goldbraun sind.

- 2 -

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Edamame dazugeben und garen, bis sie eine hellgrüne Färbung annehmen (ca. 1-2 Minuten). Edamame aus dem Kochwasser entnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken. Anschließend abtropfen lassen. Die Erbsen auf die gleiche Weise zubereiten.

- 3 -

Schalotte schälen, die eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden und die zweite klein hacken. Minzblätter hacken. Avocado halbieren, entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

- 4 -

Erbsen, Ricotta, Zitronenabrieb, gehackte Schalotte und ein 1/2 EL Olivenöl mit einer Gabel zu einem weichen Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Feldsalat waschen, putzen und zusammen mit Edamame, Schalottenringen, Avocado und Minze vermengen. Den Salat mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Salz und Olivenöl abschmecken.

- 6 -

Die Brotscheiben mit dem Ricotta-Erbsen-Püree bestreichen, mit einem 1/2 EL Olivenöl beträufeln und etwas Salz bestreuen. Zusammen mit dem Salat servieren.