



Crostini gratinati con cipolle e speck mit Zwiebeln und Speck

2 Zwiebeln, 120 g Bacon (Frühstücksspeck in dünnen Scheiben), 1 EL Öl,
2 EL Creme Fraiche, schwarzer Pfeffer, eventuell Salz, 12 Scheiben Ciabatta
oder Baguette

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck
ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin unter Rühren bei mittlerer
Hitze anbraten. Die Zwiebeln zugeben und mitbraten bis sie leicht gebräunt
sind.

Das Brot toasten oder unter dem Grill rösten.

Den Speck etwas abkühlen lassen, dann Creme Fraiche unterheben. Pfeffern und
vorsichtig salzen (der Speck ist schon salzig).

Die Brotscheiben mit der Creme bestreichen. Wer mag kann die Brotscheiben
mit der Creme noch mal kurz unter den Grill stellen.

Einfach aber lecker !!!

Dazu empfehlen wir aus unserem Onlineshop einen gehaltvollen Maestro
Primitivo:

<http://wein64.de/Maestro-Primitivo->

Guten Appetit!