



Crostini mit Schwarzwurzeln, Parmaschinken und Zwiebel-Relish

Zutaten

4 EL Olivenöl, 3 fein gewürfelte Zwiebeln, 150 ml Rotwein, 2 EL Zitronensaft, ½ TL Senfsamen, 2 EL Rotweinessig, 2 EL Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, 500 g Schwarzwurzeln, 3 EL Weißweinessig, 1 Ciabatta oder Baguette, 4 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung

Für das Zwiebel-Relish 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Rotwein, Zitronensaft, Senfsamen, Rotweinessig Agavendicksaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und 15 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Die Schwarzwurzeln schälen. Dabei am besten Handschuhe tragen, da sonst die Hände schwarz werden. Sofort in einen Topf mit Wasser geben, welches mit Essig und 1 TL Salz vermischt wurde. Zugedeckt 15 Minuten garen.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl betäufeln und 3 – 5 Minuten unter dem Grill des Backofens rösten.

Die Schwarzwurzel abgießen und in dünne Streifen schneiden. Mit Parmaschinken und Zwiebel-Relish auf den Brotscheiben verteilen.