



Crostini mit Artischockencreme

Zutaten

1 Dose Artischockenböden (425 g EW), 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,
2 TL Zitronensaft, 2 TL gehacktes Basilikum, 125 g Ciabatta, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Artischockenböden abtropfen lassen, das Wasser auffangen. Artischockenböden grob schneiden, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Artischockenwasser zu einer glatten Creme pürieren. Basilikum untermischen.

Ciabatta in Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten goldbraun backen. Jede Brotscheibe auf einer Seite mit etwas Knoblauch einreiben. Artischockencreme mit den Crostini servieren.