



Crostini mit Bohnencreme

Zutaten

1 rote Peperoni, 4 Knoblauchzehen, 500 g weiße Bohnen, 250 ml Olivenöl Salz, 1 Ciabatta, 100 g Rucola, 75 g Parmesan

Zubereitung

Die Peperoni längs halbieren, putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen pellen und durchpressen.

Die Bohnen in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Mit dem Pürierstab oder im Mixer kurz pürieren.

150 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Peperoniwürfel und die Hälfte des durchgepressten Knoblauchs zugeben und kurz darin andünsten. Das heiße Öl mit Knoblauch und Peperoni zu den pürierten Bohnen geben, zu einer feinen Paste pürieren und salzen.

Das restliche Olivenöl mit dem restlichen Knoblauch mischen. Das Brot in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Knoblauchöl bestreichen. Die Brotscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen.

Die Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Den Parmesan dünn hobeln.

Das Brot auf der mittleren Einschubleiste unter dem Grill goldbraun rösten. Mit Rucola belegen, die Bohnenpaste darauf verteilen und den Parmesan darüber streuen.