



# Crossini mit Frühlings - Pesto und Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, fleischlos, kross, herzhaft lecker

## Zutaten

- 75 g geputzte Frühlingskräuter nach Angebot und Marktlage, wie: Sauerampfer, Basilikum, Bärlauch, Kerbel, glatte Petersilie, Schnittlauch, Thymian etc.
- 30 g gehackte Pinien oder Mandelkerne
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 8 El Olivenöl
- 60 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleines Baguette in Scheiben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Frühlingskräuter, putzen, verlesen, grob hacken und in einen Blitzhacker geben. (Geht auch mit dem Zauberstab)

### Schritt2

Die Pinienkerne oder Mandeln in einer Stielpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Mit dem Knoblauch und dem Olivenöl zu den Kräutern geben und grob pürieren. 30 g Parmesan unterheben, salzen und pfeffern.

### Schritt3

Die Baguettescheiben bestreichen / belegen, noch einmal geriebenen Parmesan darüber streuen, auf ein Backblech setzen.

## **Schritt4**

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen und auf der 2. Schiene knusprig rösten. Knusprig heiß zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Crostini, Pesto, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, parmesan, pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-fruehlings-pesto-und-parmesan/>