

# Crossini mit Paprika Tepanade

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der feurig, pikante Snack; darf auf keinem Snack Buffett fehlen

## Zutaten

- 1 Baguette in dünnen Scheiben getoastet
- 300 g frischer Spitzpaprika, entkernt,
- 150 g grüne Oliven
- 15 Stück Anchovis
- 40 g Kapern
- 1 Tl Senf
- 2 - 4 Knoblauchzehen (nach eigenem Geschmack)
- ¼ l Olivenöl
- 1 Hand voll Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Den Spitzpaprika zunächst waschen, putzen, entkernen und auf einem Backblech in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen schieben, ca. 15 - 20 min. rösten.

### Schritt3

Heraus nehmen und mit einem feuchten Küchentuch bedecken, anschließend von der Haut befreien, schälen.

### Schritt4

Ale Zutaten nunmehr in den Küchenmixer geben, zunächst kurz „anmixen“.

## **Schritt5**

Nach und nach das Olivenöl dazu geben, etwas weiter mixen, bis ein schönes, glattes Pürrè entstanden ist, nachschmecken.

## **Schritt6**

Die getoasteten Baguettescheiben großzügig bestreichen und ev. mit grünen Basilikumblättern ausgarnieren.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** feurig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-paprika-tepanade/>