



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/>