



Crostini mit Artischockencreme

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, köstliche Finger Food

Zutaten

- 1 Dose (425 g) Artischockenböden aus dem Supermarkt
- 1 El frischen, gehackten Basilikum
- ½ Knoblauchzehe
- 1 El Zitronensaft
- 2 El Olivenöl
- salz, Pfeffer
- 1 Ciabatta Brot (125 g)

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Von den Artischockenböden 2 Stück in kleine Würfel schneiden. Den Rest mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz und Pfeffer fein pürieren, den gehackten Basilikum und die Artischockenwürfel unterheben, nachschmecken.

Schritt3

Das Ciabatta_Brot in Scheiben schneiden und bei 200° C Umluft in der 2. Schiene goldbraun backen.

Schritt4

Mit der halbierten Knoblauchzehe abreiben und mit der Artischockencreme bestreichen; noch warm und knusprig servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crostini-mit-artischockencreme/>