Frühlings – Pesto – Crossini

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Zu klaren und gebundenen mediterranen Suppen und vielem mehr

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
- 6 El Olivenöl
- 2 El geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

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

Schritt2

Die Pinienkerne oder Mandeln in einer Stielpfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Schritt3

Mit dem Knoblauch und dem Olivenöl zu den Kräutern geben und grob pürieren. Den Parmesan unterheben, salzen und pfeffern.

Schritt4

Die Baguette Scheiben bestreichen, noch einmal etwas geriebenen Parmesan darüber streuen, auf ein Backblech setzen.

Schritt5

Im Backofen auf höchster Stufe und auf der 2. Schiene knusprig rösten.

Rezeptart: Crostini, Partyrezepte, Pesto, Soßen, Suppeneinlagen **Tags:** bärlauch, basilikum, glatte Petersilie, kerbel, knoblauch, parmesan, sauerampfer, schnittlauch, Thymian

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlings-pesto-crossini/