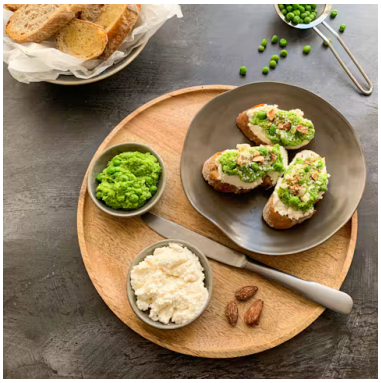

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Baguette
200 g	Tiefkühl-Erbsen
1 Stk.	Schalotte
160 g	Ricotta
1 Stk.	Bio-Zitrone
5 EL	Olivenöl
1 EL	Pfeffer-Kräuter klassisch
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Knusprige Erbsen-Ricotta-Crostini

20–30 Min

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 200 °C vorheizen. Anschließend wird das Baguette in Scheiben geschnitten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Baguettescheiben darauf gleichmäßig verteilen. Nebenbei wird ein Topf mit Salzwasser zum Kochen gebracht. In diesem werden die Tiefkühlerbsen für etwa 3 Minuten gekocht. Danach kalt abschrecken.
2. Olivenöl mit der Spice up my Salad Mischung verrühren und mit etwas Kotányi Knoblauch verfeinern. Nun mit einem Pinsel gleichmäßig auf den Baguettescheiben verteilen und diese für etwa 6 Minuten im Ofen rösten. Sie sollten goldbraun und knusprig sein.
3. Währendessen wird die feine Creme zubereitet. Dafür zuerst die Schale der Zitrone abreiben und die Schalotte fein hacken. Im nächsten Schritt werden Erbsen, Zitronenzeste und Schalotten miteinander verrührt und mit einem Pürierstab cremig püriert. Sollte die Konsistenz zu dick sein, etwas vom Kochwasser zugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Kotányi Knoblauch abschmecken.
4. Die Baguettescheiben zuerst mit Ricotta und dann mit der Erbsencreme bestreichen und etwas Olivenöl sowie Salz verfeinern.

TIPP: Die Crostini können mit gehackten Nüssen und Parmesan verfeinert werden.