Crostini mit Catalogna

Zutaten für ca. 12 Crostini

Catalogna
1 gehackte Zwiebel,
1 klein geschnittene Knoblauchzehe,
4 EL Olivenöl,
feines Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 EL Pinienkerne, 1 Baguette, 1 EL zerkleinerter Fetakäse

ZUBEREITUNG

Catalogna in Stücke schneiden. 10 Minuten in Salzwasser köcheln, Wasser abgießen. Zwiebel und Knoblauch im Öl andünsten. Catalogna beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne rösten, untermischen. Baguette in Scheiben schneiden, rösten, Catalogna daraufgeben, Feta darüberstreuen.

Wir wünschen „ Guten Appetit“

Britta`s Gemüsekiste