Kochwerkstatt Wiesbaden

Schnelles Rezept für eine leckeres Crostini mit Datteln und Speck. Ideal als eigenständiger Snack oder würzig-süße Zugabe zu Fleisch.

Rezept:

- 1 Baquette
- 250g Datteln
- 125g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 1 Chili oder Peperoni
- 50ml Weißwein
- 50ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Das Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und im Backofen bei 200°C für ca. 7 Minuten rösten.

Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebel fein würfeln und mit anbraten. Die Datteln entsteinen, mit dem Speck und den Zwiebeln in einen Mixer geben, etwas gehackte Chili und Weißwein dazugeben und zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82