



März 2016

Crostini mit Schwarzwälder Räucherschinken (4-6 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
300 g grüne Erbsen frisch oder Gefroren	Im Dämpfeinsatz des Kochtopfs oder im Dampfgarer ca. 7- 10 Minuten dämpfen . Die Erbsen sollten nicht zu weich sein, da sie sonst verblassen.
3 Lauchzwiebeln	putzen, waschen, in feine Ringe schneiden
40 g reifer Bergkäse 1 EL frische Minze oder Dill 2 EL Rapsöl	Zusammen mit den Erbsen und den Frühlingszwiebeln in den Hackeinsatz der Küchenmaschine oder eine kleinen Multihacker geben und zu einer cremigen Paste rühren.
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	Würzen, abschmecken nochmals durchrühren
6 kleine Scheiben Bauernbrot oder 2 Körnerstangen	das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 5-8 Minuten rösten .
Die Erbsencreme auf die Brote Streichen und diese je nach Größe vierteln oder halbieren	
125 g geräucherter Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben	Je eine Scheibe dekorativ auf der Creme drapieren, sofort servieren.
Die Crostini eignen sich als Vorspeise oder als Imbiss zu einem Glas Wein.	