

Crostini mit Sardellen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|------------------------------|---------------|
| Mozarella / Mozzarella | 250 g |
| Weißbrote / Stangenweißbrote | 12 Scheibe(n) |
| Sardellenfilets | 8 Stk. |
| Butter | 50 g |

Zubereitung:

Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

Sardellenfilets aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen; sehr fein hacken; mit einer Gabel mit der weichen Butter verkneten;

Die Brote mit der Sardellenbutter bestreichen; Mozzarella abtropfen lassen; in Scheiben schneiden und auf die Brote legen;

Im Rohr 4-5 Minuten backen - bis der Käse geschmolzen ist;

Die Crostini pfeffern und heiß servieren!

Pro Portion: 2130 kJ/510 kcal

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-209-Crostini-mit-Sardellen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at