## ANTIPASTI VERONICAS LIEBLINGSREZEPTE

41

Ricetta numero quarantuno

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57 www.riparbella.com

Wenn es eilt, nehmen Sie Meerrettich aus dem Glas. Doch der frische schmeckt viel besser!

## Crostini con rafano e mandorle Crostini mit Meerrettich und Mandeln

Zutaten für 4 Personen

frische Meerrettichwurzeln waschen und schälen, dann fein reiben

geschälte Mandeln, den geriebenen Meerrettich und die ganzen Mandeln

die doppelte Menge des Meerrettichs im Mörser oder im Cutter fein zerkleinern

soviel Olivenöl dazugeben, dass eine streichfähige Creme entsteht,

abschmecken mit

einem Spritzer Zitronensaft Salz und Pfeffer einer Spur Honig

Getoastete Brotscheiben Die getoasteten Brotscheiben bestreichen mit

Butter der Butter und der Creme.



## **VERONICAS TIPP**

Den Rest der Creme in ein Glas mit Schraubdeckel füllen, gut mit Olivenöl decken und im Kühlschrank aufbewahren. So hält sich die Mischung einige Tage.