

Crostini con crema di pisellini

Geröstete Brotscheiben mit grünen Erbsen

Zutaten für 4 Personen

- 150 g** frische oder tiefgekühlte Erbsen mit wenig Wasser und Gemüsebrühe gar dünsten und auskühlen lassen
- Die Erbsen mit
- 75 g** Olivenöl
- 2 TL** Zitronensaft und
- $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
fein mixen.
- 30 g** gemahlener Parmesan darunterrühren, mit Salz und Pfeffer und mit etwas
- Zitronenschale** feingerieben, abschmecken.
- 2–3 Blätter** Minze fein schneiden und hinzugeben. Minze passt gut zu Erbsen!

Die Brote toasten, grosszügig mit Pesto bestreichen, mit einer Spur Olivenöl fertigstellen, evtl. mit Minzeblättchen dekorieren.



VERONICAS TIPP

Wir essen im Winter viel Kohl, sehr viel Kohl: Palmkohl, Wirz, Blumenkohl, Broccoli, Rotkohl... Aber ab und zu gibt es eine «Kohl-pause» und da eignen sich diese Crostini mit ihrer fröhlichen grünen Farbe wunderbar. Aber natürlich können Sie auch Nudeln mit dieser Creme kochen. Die Idee zum Rezept stammt aus dem Buch «Mit Pesto durch das Jahr» von Felix Schäferhoff.