

Crostini mit Tomatenpüree



Zutaten für ca. 10 Stück:

10 Scheiben Weißbrot,
bevorzugt Parisienne

1 Knoblauchzehe

ca. 100 g geriebener Emmentaler

Tomatenpüree:

2 Schalotten

1/4 Karotte

1/2 Knoblauchzehe

1 Ecke Butter

1 EL Tomatenmark

2 Dosen geschälte Tomaten
zu je 400 g

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner

1. Backofengrill vorheizen.

2. Weißbrotscheiben im Toaster leicht anrösten, mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

3. Tomatenpüree aufstreichen, mit etwas Reibekäse bestreuen und im Backofen unter dem heißen Grill gratinieren, bis der Käse gut zerlaufen ist und braun zu werden beginnt.

Tomatenpüree:

1. Schalotten und Karotte fein würfeln und mit dem in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch in einer Ecke Butter in einem Topf bei sehr milder Hitze glasig braten. 1 EL Tomatenmark mit anschwitzen.

2. Dosentomaten ohne Saft zugeben und im Topf grob zerteilen. Ein Lorbeerblatt einlegen, ein wenig salzen, Pfefferkörner einstreuen und mit aufgelegtem Deckel bei sehr milder Hitze 45 Minuten köcheln lassen.

3. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, aus dem im Sieb verbleibenden Tomatenpüree Lorbeerblatt und Pfefferkörner entfernen.

Hinweise:

Aufgefangene Tomatenflüssigkeit anderweitig weiterverwenden, z.B. als Basis für Tomatensuppe.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Partygerichte, Röstbrote, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023