

Crostini al Radicchio Trevisano

Crostini mit Radicchio aus Treviso

Eine regionale Spezialität aus dem Raum Treviso. Passend als kleiner Snack zwischendurch oder als klassisch-italienische Antipasti ? Vorspeise.

Zutaten (20 Crostini):

200g Radicchio Blätter
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
50ml Rotwein
Salz
Pfeffer
Petersilie
Parmesan
20 Baguettescheiben

Zubereitungszeit:

max. 30 Minuten

Zubereitung:

Radicchio in feine Streifen schneiden, Zwiebel und Petersilie fein hacken und Parmesan reiben. Zwiebel und Radicchio in heißem Öl andünsten und mit Rotwein ablöschen. Salz und Pfeffer hinzugeben und die Flüssigkeit nicht ganz einkochen lassen. Petersilie dazu mischen und auf die Baguettescheiben verteilen.

Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 220° etwa 6 Minuten backen, mit Parmesan überstreuen und servieren.



Kleiner Snack