

Crostini mit dreierlei Gemüse-Creme

Zutaten für die Möhrencreme (für 3 Personen):

- 300 g Möhren
- 100 g Schalotten
- 50 g Ingwer
- Currypulver
- Ras el Hanout
- Salz

Schalotten, Möhren und Ingwer schälen. In einer Pfanne mit Butter dünsten. Herausnehmen und mit Currypulver, Ras el Hanout und Salz fein pürieren. Abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Zutaten für die Erbsencreme:

- 200 g Tiefkühl-Erbesen
- 100 ml Sahne
- 1 Bio-Zitrone
- 5 Stiele Minze
- Salz
- Pfeffer

Zitrone waschen, Schale abreiben (etwas zum Anrichten aufheben). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Erbsen mit Zitronenschale andünsten. Sahne hinzufügen und zum Köcheln bringen. Minze waschen und abzupfen. Alles mit Salz und Pfeffer fein pürieren. Abschmecken und nach Wunsch nachwürzen.

Zutaten für die Rote-Bete-Creme:

- 200 g gegarte Rote Bete
- 100 g Preiselbeeren
- 50 g Sahne-Meerrettich
- 200 g Frischkäse
- 50 g gestiftete Mandeln
- 1 TL Ras el Hanout
- Salz
- Pfeffer

Rote Bete in Würfel schneiden (einige zur Garnierung beiseitestellen) und mit Frischkäse, Preiselbeeren, Meerrettich und Mandeln pürieren. Mit Ras el Hanout, Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten für die Crostini:

- 1 Baguette
- 5 EL Olivenöl

Brot in Scheiben schneiden und von einer Seite mit Olivenöl bepinseln. Bei hoher Temperatur im Backofen rösten, bis es goldbraun ist.

Zutaten zum Anrichten:

- 1 Lollo rosso
- 5 Stiele Petersilie

Salat waschen, teilen und die Teller damit auslegen. Petersilie waschen und zupfen. Crostini mit Cremes bestreichen. Möhrencreme-Crostini mit Petersilie garnieren, auf die Erbsencreme-Crostini Zitronenabrieb und Minze geben und die Rote-Bete-Creme-Crostini mit Rote-Bete-Würfeln garnieren. Auf den Salatblättern anrichten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.08.2022

Koch/Köchin: Sabrina Delsing

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen