

### Italienische Crostini mediterrana



#### Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kleine rote Zwiebel
- 4 mittelgroße Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Kapern
- 2 EL schwarze Oliven, ohne Stein
- 2 TL Löwensenf Extra
- 1 TL Löwensenf Bayerisch Süß
- 2 EL Basilikumblättchen, geschnitten
- Salz
- Zucker
- 12 Scheiben Baguettebrot
- 1 Knoblauchzehe

#### Zubereitung:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln in einem Esslöffel Olivenöl andünsten und Tomatenwürfel zugeben. Kapern grob hacken, Oliven in Scheiben schneiden und beides zugeben. Löwensenf und Basilikum unterrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Baguettescheiben darin von beiden Seiten anrösten. Knoblauch abziehen, halbieren und Baguettescheiben damit einreiben. Tomaten-Senf-Creme darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen kurz übergrillen (Elektro- und Erdbackofen 200 Grad/ Stufe 4, Umluft 180 Grad). Nach Wunsch mit Basilikum und Kapernäpfeln garniert servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten  
**kJ/kcal p. P.:** 1015/242