



## Crostini mit Bohnenpüree und Löwenzahn

Man nehme für 12 Stück:

12 große Löwenzahnblätter	von den Blattspitzen 5 cm abschneiden und beiseitestellen; Rest in 2 cm breite Stücke schneiden
600 g dicke Bohnen (TK)	3-Minuten blanchieren, Kerne aus den Häuten drücken
2 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden
1 roten Peperoncino	entkernen und in sehr feine Ringe schneiden
ca. 100 ml Gemüsebrühe	
ca. 100 ml Olivenöl	
12 Scheiben Baguette oder Ciabatta	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Bohnenkerne, die Hälfte der Knoblauchscheiben und 70 ml Olivenöl in ein hohes, schmales Gefäß geben und pürieren. Nach und nach Gemüsebrühe zufügen, bis die Konsistenz so ist, dass die Masse gut streichbar, aber standfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Restlichen Knoblauch, Peperoncino und die Löwenzahnstücke 2-3 Minuten in Olivenöl andünsten. Blattspitzen vom Löwenzahn zugeben und noch 30 Sekunden durchschwenken.
- Baguettescheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne rösten. Etwas abkühlen lassen, mit der Bohnenpaste bestreichen und den Löwenzahn auf die 12 Scheiben verteilen.

Dazu passt trockener Weißwein