

Wenn es eilt, nehmen Sie Meerrettich aus dem Glas.
Doch der frische schmeckt viel besser!

Crostini con rafano e mandorle Crostini mit Meerrettich und Mandeln

Zutaten für 4 Personen

- frische Meerrettichwurzeln** waschen und schälen, dann fein reiben
- geschälte Mandeln,** den geriebenen Meerrettich und die ganzen Mandeln
die doppelte Menge des Meerrettichs im Mörser oder im Cutter fein zerkleinern
- soviel Olivenöl** dazugeben, dass eine streichfähige Creme entsteht,
abschmecken mit
- einem Spritzer Zitronensaft**
Salz und Pfeffer
einer Spur Honig
- Getoastete Brotscheiben** Die getoasteten Brotscheiben bestreichen mit
Butter der Butter und der Creme.



VERONICAS TIPP

Den Rest der Creme in ein Glas mit Schraubdeckel füllen, gut mit Olivenöl decken und im Kühlschrank aufbewahren. So hält sich die Mischung einige Tage.