

Bruschetta mit Erbsen, Minze und Feta



Vorspeise für
4 Personen



ca.
20 min

200 g grüne Erbsen, frisch gekocht
oder aus dem Tiefkühler aufgetaut

1 Handvoll Minzblätter, gewaschen

1 EL Zitronensaft

1 TL Zitronenzeste

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 kleine Zucchini

2 EL Apfelessig

2 EL Olivenöl

½ TL Ahornsirup

Salz, Pfeffer

Optional Knoblauch, gerieben

2-3 Scheiben Vollkornbaguette
pro Person

100 g Feta

1 Handvoll Pistazien

Minzspitzen

Zubereitung

Erbsen, Minze, Zitronensaft, Zitronenzeste und Olivenöl in einen Becher geben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dieser Aufstrich hält sich einige Tage luftdicht verpackt im Kühlschrank und kann deshalb schon vorher vorbereitet werden.



Die Zucchini waschen und mit einer Mandoline oder einem Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Apfelessig, Olivenöl, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und optional Knoblauch vermengen. Für mindestens 1 h einziehen lassen.

Die restlichen Zutaten vorbereiten:

Die Scheiben Vollkornbaguette entweder toasten oder mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Den Feta zerbröseln und die Pistazien grob hacken.

Nun wird angerichtet:

Die gerösteten Brotscheiben erst mit der Erbsenpaste bestreichen, dann mit einigen Zucchinistreifen belegen und mit Feta und Pistazien toppen. Am Schluss mit Minzspitzen garnieren.

Direkt servieren, ansonsten weicht das Brot auf und ist nicht mehr knusprig.



Zusatztipp von Johanna Geisenhainer

Köchin bei **dieCuisine**

- Für die Paste können auch andere Kräuter oder Hülsenfrüchte verwendet werden.
- Auch bei den Toppings sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Geröstetes Gemüse, verschiedene Nüsse oder eine Oliventapenade machen allesamt eine gute Figur.