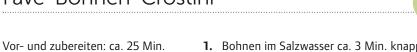
Betty Bossi

Fave-Bohnen-Crostini



Vor- und zubereiten: ca. 25 M Backen: ca. 4 Min. Ergibt ca. 12 Stück Vorspeise für 4 Personen

800 g Fave-Bohnen, ausgelöst (ergibt ca. 350 g)

Salzwasser, siedend

1 Bund Pfefferminze, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

20g Parmesan, fein gerieben

2 EL Pinienkerne, geröstet, grob gehackt

3 EL Olivenöl

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

150g Baguette, in ca. 12 Scheiben

2 EL Olivenöl

- Bohnen im Salzwasser ca. 3 Min. knapp weich kochen, abgiessen, kalt abspülen, abtropfen, Häutchen entfernen.
- 2. Die Hälfte der Bohnen mit einer Gabel zerdrücken, die restlichen Bohnen beigeben. Pfefferminze und alle Zutaten bis und mit Pfeffer daruntermischen
- **3.** Baguettescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl beträufeln.
- **4. Backen:** ca. 4 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Bohnenmasse auf die Brotscheiben verteilen.

Portion: 362 kcal, F 19 g, Kh 32 g, E 13 g

