

CROSTINI

Mit Pastrami, Sauerkraut & cremig-scharfer Sauce

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Die Sauce zubereiten und dafür süß-scharfe Sauce und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Limettenschale mit einer Feinreibe in die Schüssel abreiben. Die Limette halbieren und eine Hälfte über der Schüssel auspressen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ciabattabrot in 8 Scheiben schneiden. Die Enden nutzen wir nicht. In einer Pfanne 3 EL Butter oder Olivenöl auf mittlerer Temperatur erhitzen und darin die Ciabattascheiben von beiden Seiten goldbraun rösten. Danach die Brotscheiben auf 4 Teller verteilen und mit der cremig-scharfen Sauce bestreichen. Darauf jeweils etwas Sauerkraut und Pastrami anrichten und genießen.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 1 Ciabattabrot
- 8 Scheiben Pastrami
- 200 g Sauerkraut
- 5 EL süß-scharfe Sauce (Asiamarkt)
- 5 EL Mayonnaise
- 1 Bio-Limette
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 EL Butter oder Olivenöl

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, mittelgroße Pfanne