



## Apero Oliven-Crostini

**Vor- und Zubereiten:** ca. 15 Min.

**Nährwert Stück (1/8):**

kcal 60 / F 254 g/ KH 8 g/ E 1,8 g  
vegetarisch

In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**

**Ergibt ca. 8 Stück**

- 100 g grüne, mit Peperoni gefüllte Oliven
- 1 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Crema di Balsamico (Fine Food)
- wenig Pfeffer
- ½ Baguette (ca. 180 g)

**Und so wirds gemacht:**

**Crostini:** Oliven grob hacken, mit dem Käse, Crema di Balsamico und Pfeffer in einem Schälchen mischen. Brot schräg in ca. 8 Scheiben schneiden, toasten. Olivenmasse auf den Brotscheiben verteilen.

**Tipp:** Microgreens auf den Crostini verteilen.

**Einkaufshilfe**  
**Diese Zutaten**  
**finden Sie in**  
**den Coop**  
**Pronto Shops:**

