

„Frühlingszwiebelbelag



Zutaten:

- 1 Frühlingszwiebel
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL gehackte Blattpetersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, die Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel im Rapsöl glasig dünsten, dann die Chilischote dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

Zum Marinieren ca. 1 Stunde kühl stellen.

Mein Tipp:

Geben Sie auf die fertig belegten Crostinis frisch geriebenen Meerrettich.