



Crostini mit Roastbeef

Arrosto

Genial gut, wenn ´s schnell gehen soll



Zutaten

- Baguette
- Tomaten
- Butter
- Roastbeef
- Schnittlauch

Zubereitung

1. Baguette in dünne Scheiben schneiden und kross antoasten
2. Arrosto im Mörser kleinmahlen und in Butter einbinden-ziehen lassen
3. Auf die Baguettescheiben streichen und mit lauwarmen Roastbeef belegen
4. Tomaten kleinhacken, mit Arrosto würzen - auf das Roastbeef anhäufen
5. Mit frischem Schnittlauch oder Petersilie würzen

Eine Empfehlung von Lothar
Marhöfer: Inhaber des
Waldhotels J´hofen / Eifel

Bon appetito