

Cervelat Crostini

Zutaten für 8 Stück

1		Schalotte	
1		Knoblauchzehe	Schalotte und Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl kurz andünsten.
¼		Peperoni, rot	Klein würfeln.
4		Datterini-Tomaten	Halbieren und mit der Peperoni zur Schalotte geben.
3	cl	Cognac	
1	dl	Bouillon	Zum Gemüse geben.
1		Kräuterbündel	Rosmarin, Thymian und Lorbeer zusammenbinden und zum Gemüse geben. So lange köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Kräuterbündel herausnehmen. Masse auskühlen lassen.
2		Cervelat	Häuten und in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Gemüse fein cuttern.
¼	Bund	Basilikum	
¼	Bund	Petersilie	Kräuter kurz mitcuttern.
		Salz, Pfeffer, Paprika	Cervelat-Masse abschmecken.
8	Scheiben	Baguette	Beidseitig in Olivenöl goldbraun rösten. Mit Cervelat-Masse bestreichen und zum Apéro servieren.

