



Gehacktes Crostini

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als Fingerfood, kleiner Snack oder schnelles Single-Abendessen

Zutaten

- 200 g Tatarfleisch, Schweinemett oder gemischtem Hackfleisch, zerbröseln
- 1 TL Öl
- 1/2 rote Paprikaschote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel,
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 100 g Schmand
- 1 TL Sambal Oelek
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 12 getoastete Scheiben Baguette
- 3 Stiele Petersilie, gezupft
- 5-6 Kirschtomaten, geviertelt

Zubereitungsart

Schritt1

Das zerkrümelte Fleisch in einer Stielpfanne mit Öl scharf anbraten, salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen.

Schritt2

Die Zwiebel- Knoblauch- und Paprikawürfel unter heben.

Schritt3

Sambal Oelek und den Schmand verrühren, pikant abschmecken.

Schritt4

Die Baguette Scheiben "üppig" belegen und mit den Kirschtomaten und Petersilie garnieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hackfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gehacktes-crostini/>