



Crostini Maria

200	g	Parmesan, gerieben
100	g	Brat- oder Frühstückspeck
3	Stk.	Stangensellerie
6 – 8	Stk.	getrocknete Tomatenstücke
4	EL	Olivenöl
1 – 2		Knoblauchzehen, gepresst
2 – 4	EL	Sonnenblumenkerne
1- 2		Pariserbrote
		wenig Pfeffer (aus der Mühle)

1. Speck, Sellerie und Tomaten in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten mischen. Wenig Pfeffer aus der Mühle zugeben.
2. Aus dem Pariserbrot nicht allzu dicke Brotscheiben schneiden. (schräger Schnitt).
3. Masse auf die Brotscheiben streichen. Ev. Nochmals mit wenig Pfeffer nachwürzen.
4. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken.