

## Peperoni-Nuss-Crostini

100 g	Peperoni in Öl	aus dem Öl heben, in ein hohes Gefäss geben
100 g	Baumnüsse	
1-2	Knoblauchzehen gepresst	
1 KL	Paprika	
ev.1 KL	Chili	
1 EL	Zitronensaft	
1 EL	Olivenöl	
50 g	Creme fraîche	alles zu den Peperoni geben mit dem Stabmixer pürieren (oder im Cutter)
1 EL	Peterli gehackt Salz, Pfeffer	Masse abschmecken
1	Baguette Olivenöl	Baguette in Scheiben schneiden mit wenig Öl bepinseln im Ofen hellbraun toasten
	Nüsse geviertelt Peperonistreifli	Peperonimasse darauf streichen garnieren