

SNACK

## KARTOFFEL CROSTINI MIT KNACKIGEM GEMÜSE



## ZUTATEN

### FÜR 4 PERSONEN

35 MINUTEN

<b>5 grosse</b>	festkochende Kartoffeln
<b>2 EL</b>	Rapsöl
	Salz & Pfeffer
<b>100 g</b>	grüne Spargel
<b>100 g</b>	Erbsen, blanchiert
<b>½ Bund</b>	Dill
<b>½ Bund</b>	Minze
<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Zitrone, Schalenabrieb
<b>250 g</b>	Ricotta

### ZUM SERVIEREN

<b>1</b>	Chioggia Rande, Rettich oder Radieschen	in dünne Scheiben gehobelt
----------	-----------------------------------------	----------------------------

## ZUBEREITUNG

1

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Kartoffeln der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der oberen Hälfte des Backofens ca. 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.

2

Die Spargeln schräg anschneiden. Mit dem Sparschäler oder der Mandoline in dünne Streifen hobeln. Die Kräuter grob hacken und mit den Spargeln, den Erbsen und dem Öl in einer Schüssel vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

3

Die Kartoffelscheiben mit Ricotta bestreichen. Das Spargel-Gemüse darüber drapieren und zum Servieren mit Randenscheiben garnieren.