

## Crostini und Pizzetta mit sommerlichem Belag

4 Scheiben Baguettebrot  
ca. 200 g Blätterteig  
1 Eigelb  
150 g Lachsfilet  
100 g Hähnchenbrust  
100 g Hüttenkäse  
1-2 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Brunnenkresse  
je 1 Zweig Basilikum und Petersilie  
je 1 EL Schnittlauch und Koriander, fein geschnitten  
1 EL Pinienkerne  
3 TL Limonensaft  
2 EL Crème Fraîche  
1 kleiner Apfel  
¼ Sellerieknolle  
1 TL Walnussöl  
Olivenöl  
Pfeffer, Salz

Aus dem Blätterteig vier Scheiben (Durchmesser ca. 12 cm) ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Eigelb bestreichen und ca. 8 Min. bei 180 Grad backen.

Die Baguettescheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und auf dem Grill oder in der Pfanne rösten.

Brunnenkresse putzen und mit Pinienkernen, Petersilie und ca. 1EL Olivenöl in einem Cutter fein mixen. Dann mit Hüttenkäse und 1TL Limonensaft vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Diese Crème als erste Belagvariante auf 2 geröstete Baguettescheiben geben.

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden, Basilikumblätter abzupfen. Mit 1 TL Olivenöl, Basilikum, Pfeffer und Salz vermischen. 2 geröstete Baguettescheiben mit der Knoblauchzehe abreiben und die Tomatenmasse als zweite Belegvariante darauf geben.

Das Lachsfilet mit Pfeffer und Salz würzen und in etwas Olivenöl anbraten. Dann in Scheiben schneiden. 1 EL Crème Fraîche mit etwas Schnittlauch und Koriander mischen und auf zwei gebackene Blätterteigscheiben streichen. Die Lachsfiletscheiben darauf verteilen, mit 1 TL Limonensaft beträufeln und mit restlichem Schnittlauch und Koriander bestreuen.

Die Hähnchenbrust mit Pfeffer und Salz würzen und in etwas Olivenöl anbraten. Dann in Scheiben schneiden. Sellerie und Apfel fein hobeln und mit 1 EL Crème Fraîche, 1 TL Limonensaft und Walnussöl vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die restlichen Blätterteigscheiben den Selleriesalat geben und darauf die Hähnchenscheiben verteilen.