Tomaten- Crostini mit Walnüssen

Zubereitung:

1. Baguettescheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anrösten.

2. Tomaten waschen, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dann Walnüsse in einer Pfanne trocken anrösten und kleinhacken. Die Tomatenwürfel mit der Hälfte der Walnüsse, fein gehackter Petersilie, Tomatenmark, Basilikum, Oliven und Knoblauch mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Mischung auf die Brotscheiben verteilen, mit den restlichen grob gehackten Walnüssen bestreuen und sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

12 Scheiben	Baguette
1 EL	Tomatenmark
250 g	Flaschentomaten
80 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	glatte Petersilie, fein gehackt
2 – 3 EL	Olivenöl
2 EL	Basilikum, fein gehackt
1 EL	Oliven, fein gehackt
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer