

Therasas Erbsen-Minz-Crostini mit Feldsalat

Für 4 Personen (als Vorspeise)

Zutaten Crostini

400 g Erbsen (tiefgekühlt oder frisch, aus der Schale gelöst)
50 g Parmesan
1 Handvoll Minze
1 Bund Radieschen
1 Stück Feta (180-200 g)
1 EL weiche Butter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 kleines Baguette, Ciabatta nach Wahl oder ein leckeres dunkles Brot
etwas Olivenöl

Zutaten Feldsalat

150 g Feldsalat
100 g grob gehackte Walnüsse
Saft von 1/2 Orange
4 EL Olivenöl
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig)
Salz & Pfeffer

Zubereitung Teig

In einem Topf ausreichend Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Erbsen für 3-4 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.
Dann den Parmesan reiben, die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Den Feta leicht mit den Händen zerbröseln.
In einem hohen Gefäß Erbsen, Parmesan, Minze und Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Brot in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne von beiden Seiten anrösten.
Nun die Brotscheiben mit etwas Erbsen-Püree bestreichen und mit ein Radieschen-Scheiben und etwas Feta garnieren.

Zubereitung Feldsalat

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben.
Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, bis sie zu duften beginnen, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.
Für die Vinaigrette Orangensaft und 4 EL Olivenöl mischen. Den Senf und den Honig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles nochmals gründlich verquirlen.
Vinaigrette unter den Feldsalat mischen und alles mit den Walnüssen garnieren.

Viel Freude beim Zubereiten und Guten Appetit!