

## CROSTINI MIT TOMATEN UND FENCHEL



### ZUTATEN

2 

- 6 Scheiben altes Brot
- 0,5 dl Olivenöl
- 1 Fenchel
- 100 g Bresc Tomatentapenade
- Pfeffer und Salz

### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Den Fenchel auf einer Mandoline reiben und mit etwas Pfeffer, Salz und Olivenöl zubereiten. Den Fenchel goldbraun braten und gelegentlich umrühren. Das Brot mit dem restlichen Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im Ofen bei 150°C für 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit der Tomatentapenade bestreichen und mit dem Fenchel bestreuen.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Tomaten-Tapenade  
1000g



Tomaten-Tapenade 325g