



## Crostini mit Piccantino Tropeano und Guanciale

Ein einfaches Crostini-Rezept mit besonderen Zutaten: Piccante tropeano ist eine pikante bis scharfe Gewürzpaste aus der Gegend um die Küstenstadt Tropea im südlichen Kalabrien, sie wird aus scharfen und milden Peperoncinos, Knoblauch, Thon, Essig und Olivenöl hergestellt.

Guanciale ist luftgetrockneter Speck von der Schweinebacke, er ist sehr fettreich, wobei das Fett durch das Trocknungsverfahren mürbe wird und intensive, leicht nussige Aromen annimmt. Unter die Piccante Tropeano gemischt, pariert er deren Schärfe auf ein gutes Mass.

Zu tun gibts nicht viel: Kleine Brotscheiben werden in der Pfanne leicht angeröstet und mit der Mischung aus Piccante Tropeano und Guanciale belegt. Diese würzigen Crostinis passen zu einem Salat und sind bestimmt willkommenes Naschwerk zum Apero.

### Zutaten

3        Scheiben Weissbrot (Semmel, Baguette)  
2-3El   Piccantino Tropeano  
40g     Guanciale

### Zubereitung

Brotscheiben in einer trockenen Bratpfanne beiseitig leicht anrösten.

Guanciale zu dünnen Scheiben schneiden und klein würfeln.

Guanciale mit der Piccantino Tropeano vermischen, ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Masse dick auf die Brotscheiben streichen und servieren.



