



Crostini aus roten Kartoffeln mit Vitello Tonnato und kandierter Zitronenschale

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Vitello Tonnato
- 12 junge rote Kartoffeln (jeweils ca. 60 g)
- n.b. einige Petersilienzweige
- n.b. Bio-Zitrone
- 160 Zucker
- 160 Wasser

Zubereitung

1. Die Zitrone mit einem Sparschäler schälen (darauf achten, dass nur der gelbe Teil und nicht der bittere weisse Teil abgeschnitten wird).
2. Den Zucker in einen kleinen Topf geben, das Wasser hinzugeben, umrühren und zum Kochen bringen.
3. Für 3-4 Minuten kochen lassen, bis die Masse beginnt, dickflüssig zu werden.
4. Die Zitronenschalen hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, den Inhalt des Topfes in eine Schüssel geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.
5. Die kandierte Zitronenschale kann auch einige Tage im Voraus zubereitet werden. Es ist ausreichend, wenn sie zusammen mit dem Sirup in ein Glasgefäß gegeben wird, das mit einem Deckel verschlossen wird. Sie kann auch eine Woche lang aufbewahrt werden.
6. Die Kartoffeln waschen und in dicke Scheiben schneiden (jede Kartoffel muss ca. 4 Scheiben ergeben).
7. Ca. 10 Minuten oder bis sie weich sind, wenn man mit einer Gabel in der Mitte hineinsticht, dämpfen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren jeweils zwei Kartoffelscheiben aufeinander auf ein Servierbrett legen.
9. 1,5 Scheiben Vitello Tonnato auf jedes Paar Kartoffelscheiben legen.
10. Jedes Häppchen mit einer abgetropften kandierte Zitronenscheibe garnieren, mit einigen

Petersilienblättern verzieren und servieren.