

Crostini mit Steinpilzen

Geröstetes Brot mit Steinpilzen

Zutaten : für 4 Portionen als Vorspeise

4 Scheiben Kastenweißbrot oder Toastbrot

(im Bild : wir haben Ciabatta verwendet)

250 g frische Steinpilze,

2 Knoblauchzehen,

2 Frühlingszwiebeln,

2 EL Olivenöl,

1 TL Zitronensaft,

1 EL gehackte Blatt Petersilie,

Salz (Meersalz wenn möglich),

Pfeffer frisch gemahlen.



Zubereitung :

Die Steinpilze putzen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Blatt Petersilie kurz unter kaltem Wasser abbrausen, auf Küchenkrepp trocknen und fein hacken.

Nun in Olivenöl die Steinpilze und den gehackten Knoblauch kräftig anbraten. Frühlingszwiebeln dazu geben und noch kurz mit braten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Noch einige Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit das Toastbrot oder die Ciabatta - Scheiben in den Toaster geben und goldgelb toasten.

Mit der Steinpilzmasse belegen und mit der gehackten Blatt Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: Dazu passt ein leichter trockener Rose-Wein.