

Rezept

# Crostini mit Pilzen auf Walnussbrot

Ein Rezept von Crostini mit Pilzen auf Walnussbrot, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Steinpilze oder braune Champignons	<b>1</b> Schalotte
<b>1</b> Knoblauchzehe	½ Bund Petersilie
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Marsala
Salz	Pfeffer
<b>8</b> dünne Scheiben Walnussbrot	<b>30 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Pilze putzen, in Scheibchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
2. Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch andünsten. Pilze zugeben, mit Marsala ablöschen. Salzen und pfeffern. Bis auf etwa 2 EL Flüssigkeit einkochen lassen, ab und zu umrühren. Hälfte der Pilze pürieren, übrige Pilze und Petersilie untermischen.
3. Ofen auf 250° oder Backofen-Grill vorheizen. Brote auf dem Rost im Ofen oder unter dem Grill (2. Schiene von unten) 4-5 Min. rösten. Mit Butter und Pilzmasse bestreichen. Mit Petersilie garnieren.