

Rezept

Crostini mit Pilzen überbacken mit Käse

Ein Rezept von Crostini mit Pilzen überbacken mit Käse, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Pilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons oder Kräuterseitlinge)	3 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl	1 Bund Thymian
Pfeffer	Salz
1/2-3/4 Baguette	200 g Roquefort

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

2. Die Pilze in 2 Portionen braten. Dafür in einer breiten Pfanne je 2 EL Öl erhitzen. Jeweils die Hälfte der Pilze in die Pfanne geben und scharf anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Jeweils die Hälfte von dem Knoblauch hinzufügen und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze in eine Schüssel geben. Einige Thymianblättchen beiseitestellen, die übrigen Blättchen unter die Pilze rühren. Den Käse in 20 gleich große Scheiben schneiden.

3. Etwa 15 Min. vor dem Servieren den Backofengrill auf 230° vorheizen. Baguette in 20 Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backofengitter setzen, mit übrigem Öl beträufeln und unter dem Backofengrill (oben) in 1 - 2 Min. goldbraun rösten.

4. Das Backofengitter herausnehmen, die Brotscheiben wenden und mit den Pilzen gleichmäßig belegen. Jeweils 1 Scheibe Käse auf die Crostini legen und die Scheiben nochmals im Ofen 1 - 2 Min. rösten, bis der Käse leicht schmilzt. Die Crostini mit den restlichen Thymianblättchen bestreuen und sofort servieren.