

Italienische Rezepte

Antipasti Crostini mit Pilzen - Crostini Ai Funghi

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Antipasti, Brot, Pilze, Vorspeisen, Italien

12	Scheib. Italienisches Weißbrot, - etwa 1/2 cm dick - geschnitten	3	Essl. Natives Olivenöl extra
300 g	Frische Steinpilze, - ersatzweise Shiitake - Champignons	3	Ganze Knoblauchzehen Salz und frisch gemahlener - Pfeffer
		12	Dünne Scheiben Fontina, - (ital. Rohmilchkäse)

Steinpilze - porcini - wachsen nicht gerade an jeder Ecke. Wer einen Platz kennt, hütet sein Geheimnis gut. Aber zum Glück gibt es heute überall getrocknete Steinpilze zu kaufen, die sie vor dem Gebrauch aber einige Stunden in Wasser einweichen sollten. Die Grostini munden warm besonders gut. Bereiten Sie daher alles so weit vor, dass Sie vor dem Servieren nur noch die Pilze auf den Toasts verteilen und das Ganze kurz in den Ofen schieben müssen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brotscheiben auf einem oder zwei Backblechen in etwa 3 Minuten goldbraun rösten, dabei einmal wenden. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Wenn sie frische Steinpilze bekommen sollten, die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Öl mit dem Knoblauch in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin bei hoher Temperatur etwa 5 Minuten braten, dabei mehrmals durchmischen, erst zum Schluss salzen und pfeffern. Die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Käse auf die Grösse der Brotscheiben zuschneiden und darauf legen. Unmittelbar vor dem Servieren die Pilze darauf verteilen und die Grostini nochmals für etwa 3 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse schmilzt.

Auf einer Platte anrichten und sehr heiss servieren.