

Italienische Rezepte

Antipasti Crostoni Ai Funghi - Pilzcroutons mit Ei

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Vorspeisen, Suppen, Pilze, Italien

250 g	frische Champignons	evtl. etwas Butter zum
1	Würfel Fleischbrühe	-Ausstreichen der Form
1	Essl. Pflanzenöl	4 Eier
1	Bund Petersilie	Salz
4	Scheiben Roggentoast	Weinessig

Die Champignons putzen, waschen, vorsichtig abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Bei starker Hitze in eine beschichtete (steht halt so im Rezept :-)) Pfanne geben, bis sie all ihre Feuchtigkeit verloren haben.

Das Öl, den zerdrückten Brühwürfel und die sehr fein gehackte Petersilie hinzufügen. Bei geschlossener Pfanne etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten lassen; wenn nötig, sehr wenig Wasser dazugeben.

Anschließend die Pilze im Mixer pürieren. Die Brotscheiben toasten, mit der Pilzcreme bestreichen und in eine feuerfeste Form (evtl. zuvor mit Butter ausstreichen, damit die Croutons nicht haften bleiben) geben. Die Eier aufschlagen. Das Eiweiss zusammen mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Essig sehr steif schlagen. Den Eischnee auf die Croutons häufen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und vorsichtig je ein Eigelb hineingleiten lassen; etwas salzen.

Nur 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und sofort in der Form servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten