

Italienische Rezepte

Crostini di Funghi

Anzahl: 16 Stück

Gattung: Italien, Pilze, Vorspeise

20 g	Getrocknete Steinpilze	1 Bund	Glatte Petersilie
500 g	Champignons		Salz
1	Knoblauchzehen; bis - doppelte Menge		Frisch gemahlener Pfeffer
2	Essl. Olivenöl; bis 1/2 mehr	16	Scheib. Italienisches Brot oder - Weißbrot
2	Teel. Balsamessig		

Getrocknete Steinpilze in 100 ccm lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen. Pilze herausnehmen und das Einweichwasser durch eine Filtertüte gießen. Beides beiseite stellen. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden, Steinpilze eventuell etwas kleiner schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Champignons im heißen Öl anbraten. Balsamessig zugießen und verdampfen lassen. Steinpilze, Einweichwasser und Knoblauch dazugeben und etwa zwei Minuten in der offenen Pfanne einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie fein hacken und unter die Pilze mischen. Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brotscheiben unter dem Grill oder im Toaster rösten und die Pilzmasse draufgeben. Noch warm servieren (pro Stück ca. 55 Kalorien, 2 g Fett).