

Pilzcrostini

Für 10 Personen

etwa 500 g gemischte Waldpilze, 2 Schalotten, Butter, Petersilie, Salz und Pfeffer,
Ciabattabrot, Knoblauchzehe,

Pilze putzen und klein schneiden, Schalotten fein schneiden, Petersilie fein schneiden,
In einer Pfanne den Butter erhitzen und die Schalotten kurz Farbe annehmen lassen. Dann die Pilze
dazu. Pilze und Schalotten ca. 10 bis 15 min. sautieren bis die Pilze das Wasser wieder eingezogen
haben. Es sollte eine nicht zu feuchte Masse entstehen. Wenn die Pilze fast fertig sind die Petersilie
dazu geben. Die Petersilie sollte nicht mehr als 1 min. Hitze bekommen. Mit Salz und frischen
Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit das Ciabatta in Scheiben schneiden und im Ofen (Grill) bräunen, beim
umdrehen die schon getrocknete Seite kurz mit der Knoblauchzehe bestreichen.

Zum Anrichten das Brot mit der Pilzmasse belegen, mit einigen Petersilienblätter garnieren.
Wenn man einen Steinpilz dazu reichen möchte, den geputzten, rohen Pilz in feine Scheiben
schneiden, etwas gutes Olivenöl darüber und leicht mit Pfeffer und Salz würzen.