



Crostini mit nussigen Champignons

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 13
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '13', 'yield' : '' });
```

Zu Stehempfängen oder auch als kleines „Schmankerl“ für zwischendurch

Zutaten

- 1 Baguette Brot (12-14 Scheiben)
- 150 g geputzte Stein Champignons in Scheiben
- 150 g geputzte Kräuterseitlinge in Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, fein gerieben mit 3 El Olivenöl gemischt
- 20 g Mandelkerne, goldbraun geröstet, grob gehackt
- 20 g Pistazien, geschält, grob gehackt
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 1 kleiner Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- Etwas geriebener Bergkäse
- 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen als erstes auf höchste Stufe / Oberhitze vorheizen.

Schritt2

Die Baguette Scheiben auf dem flachen Backblech auslegen und mit dem Knoblauchöl einstreichen. In der obersten Schiene goldbraun rösten. (Geht aber auch mit dem Toaster)

Schritt3

Die Nüsse mit der Hälfte des Olivenöls, Knoblauch und den Kräutern nicht zu fein pürieren.

Schritt4

Das Olivenöl stark erhitzen und die Pilze auf großem Feuer scharf anbraten, (Evtl. in 2 Chargen)

Schritt5

Mit Salz und Pfeffer würzen; die Nuss - Kräutermischung verrühren, unterheben.

Schritt6

Nunmehr die Baguette Scheiben "üppig" belegen und etwas geriebenen Bergkäse darüber streuen.

Schritt7

In der oberen Schiene des Backofens appetitlich überbacken.

Rezeptart: Crostini **Tags:** champignons

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crostini-mit-nussigen-champignons/>