

# Gratinierte Schweizer Pilz Crossini

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Herzhaftes Häppchen zum Vorwegreichen oder als kleine Mahlzeit

## Zutaten

- 1 kleines Baguette in Scheiben, getoastet
- 400 g frische Pilze, in Scheiben, z.B. Weiße Champignons, Shiitake, Austernpilze
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (wenn man mag, geht auch ohne)
- 200 g geriebenen Greyerzer Käse (ersatzweise ein gut abgelagerter Appenzeller)
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, geschlagen
- 1 EL Butter
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL frische Schnittlauchröllchen
- ½ dl Sahne
- 1 TL milder Paprika, 1 Prise Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Champignons kurz waschen, in Scheiben schneiden.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig dünsten, bis der eigene Saft praktisch eingekocht ist, erkalten lassen.

### Schritt3

Mit dem Greyerzer Käse, den Eigelben, Schnittlauch, Sahne, gewürzt mit Paprika und Pfeffer, zu einer Masse verarbeiten, nachschmecken und das Eiweiß unter ziehen.

#### **Schritt4**

Die Masse „üppig“ auf das Baguettebrot streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Grad in der obersten Schiene etwa 15 min. backen.

#### **Schritt5**

Warm servieren.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-schweizer-pilz-crossini/>