

Mallorquinische Pilz - Tapas mit Mozzarella

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Mit einem Glas Sherry, oder „Vino de Jerez“, Buen provecho

Zutaten

- 1 kleines Baguette in Scheiben, in Knoblauchöl geröstet
- 400 g frische Stein- Portobello Champignons oder Shi - take
- 2 -3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfel
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 Stiel frischer Thymian, gezupft, gehackt
- ½ kleines Bund Petersilie, gehackt
- 125 g Mozzarella in Scheiben
- Etwas geriebener Bergkäse
- 2 El Olivenöl
- 2 Cl Sherry
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pilze zunächst putzen, nicht waschen, sonder mit einer kleinen Bürste säubern, Stielende abschneiden und in kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und die Pilze dazu geben. 1 - 2 min. zusammen "schwitzen" lassen und mit dem Sherry ablöschen, salzen, pfeffern. 3 - 4 min. leise schmoren lassen, öfter rühren.

Schritt3

Den Topf zurück ziehen und die gehackten Kräuter unterheben.

Schritt4

Die Baguettescheiben in Knoblauchöl von beiden Seiten in einer Stielpfanne knusprig braten und auf ein Backblech stzen.

Schritt5

Mit dünn geschnittenen Mascarponescheiben belegen und darüber üppig die Pilze geben.

Schritt6

Mit geriebenem Bergkäse bestreuen und in der obersten Leiste des Backofens mit maximaler Oberhitze überbacken.

Schritt7

Heiß mit einem Glas Sherry, oder "Vino de Jerez", servieren.

Schritt8

Buen provecho - Guten Appetit

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mallorquinische-pilz-tapas-mit-mozarella/>