



# Steinpilz - Crossinis mit Rosmarin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Schnelle, leckere Finger Food, die jedem schmeckt

## Zutaten

- 8 Scheiben Baguette
- 500 g schöne, feste Steinpilze
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 Tl frischer, gehackter Rosmarin
- 1 El Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die getoasteten Baguettescheiben mit der halben Knoblauchzehe abreiben, die andere Hälfte fein würfeln.

### Schritt2

Die Steinpilze nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern.

### Schritt3

In ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einer recht heißen Stielpfanne in 2 - 3 Partien bei großer Hitze scharf anbraten, anrösten.

### Schritt4

Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazu geben, eine weitere Minute zusammen braten. Den Zitronensaft und Abrieb zufügen, salzen, pfeffern.

## **Schritt5**

Die Pilze gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen, noch warm / heiß servieren.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** rosmarin, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-crossinis-mit-rosmarin/>