

Steinpilztatar auf geröstetem Ciabatta

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 3-4
- **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' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Dermlleckere, saisonale Snack für zwischendurch

Zutaten

- 300 g frische, feste Steinpilze
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie
- 1/2 fein gewürfelten Knoblauch (Wenn man mag, geht auch ohne)
- Etwas würziger Bergkäse, gehobelt
- Etwas Olivenöl
- Ciabatta Brot

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steinpilze putzen und abbürsten, keinesfalls waschen, in 1 cm große Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln.

Schritt2

Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl glasig angehen lassen, die Steinpilze dazu geben.

Schritt3

Salzen, pfeffern, 4 - 5 min. zusammen schmoren, mit gehackter Petersilie ergänzen und zunächst auf die Seite stellen.

Schritt4

Das Ciabatta Brot auf die gewünschte, gleichmäßige Größe schneiden und in einer Stielpfanne in Öl oder auch Butter goldgelb braten.

Schritt5

Nunmehr mit den Pilzen "üppig" belegen und etwas dünn gehobelten Bergkäse darüber geben. Appenzeller, Grynzer o. Ä.

Schritt6

Lauwarm servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** kleiner snack, pilzseason, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilztatar-auf-geroestetem-ciabatta/>