

Champignon-Crostini

Eine delikate Vorspeise! Die knusprig gerösteten Brotscheiben mit Mascarpone-Creme und würzigen Champignons sind der perfekte Menü-Auftakt.

✓ vegetarisch ⌚ ca. 25 Minuten ||| einfach



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Zitrone waschen, trockenreiben und Schale abreiben. Mascarpone mit Zitronenschale und je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Eine halbe Zitrone auspressen und zur Seite stellen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln. 3 - 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Brot von beiden Seiten goldbraun rösten und herausnehmen. 3 EL Öl in die Pfanne geben, erhitzen und Knoblauch, Champignons und getrocknete Tomaten darin rundherum anbraten. Mit 1 - 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Brotscheiben mit Mascarpone bestreichen und Champignons darauf verteilen. Mit Petersilie bestreuen und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bio Zitrone
- 250 g Mascarpone
- Meersalz und Pfeffer
- 600 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 7 EL Olivenöl
- 50 g getrocknete Tomaten
- 8 Scheiben Ciabatta



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.