

# Crostini mit Pilzen

Zutaten für je 4 Crostini:

1 Parisettebrot, schräg aufgeschnitten, mit wenig Öl beträufelt und geröstet. Zum Belegen haben wir fünf gluschtige Varianten ausgedacht:

Links aussen im Bild:

100 g frische Steinpilze, in Scheiben geschnitten, in 1 EL Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Obere Reihe, 2. von links:

50 g Essigpilze, grob hacken  
40 g Mozzarella in Würfeln schneiden, mischen  
Pfeffer

Obere Reihe, 3. von links:

60 g Pilze, gedünstet  
1 EL Öl  
2 Oliven, entkernt  
1 EL gehackte Kräuter  
Alle Zutaten pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Untere Reihe, 2. von links:

50 g Pilze dünsten, grob hacken, mit Salz und Pfeffer abschmecken  
2 Zehen Knoblauch in Scheiben schneiden, rösten und darüber verteilen

Untere Reihe,

3. von links:

40 g Pilze dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken  
1 Tomate schälen, entkernen, in Würfeln schneiden und dazu mischen.  
1 TL frische Kräuter zum Garnieren

