

Steinpilz-Crostini



Und so wirts gemacht:

Steinpilze halbieren. Baguette in ca. 5 mm dicke Scheiben, 1 Knoblauchzehe in Scheibchen schneiden.

Grillpfanne mit wenig Öl bestreichen, erhitzen. Brotscheiben bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun grillieren, herausnehmen.

Wenig Öl in derselben Pfanne erhitzen, Pilze und Knoblauch ca. 3 Min. grillieren.

Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen, mit 1/2 TL Salz und wenig Pfeffer würzen.

Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen,

Anzahl Personen

1500 g kleine
Steinpilze
3 Baguette
(125 g)

15 Zweiglein Thymian

3 EL trockener
Sherry
Knoblauch
Olivenöl
Salz
Pfeffer