

# Crostini mit Nuss-Champignons

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

20 g Mandelkerne  
20 g Pistazien  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie, glattblättrig  
1 Zweig Rosmarin, klein  
0.5 dl Olivenöl, (1)  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
300 g Champignons, möglichst klein  
Olivenöl, zum Braten (2)  
1 Baguette, Frischback

## Info

Pro Portion

2 g Eiweiss  
6 g Fett  
6 g Kohlenhydrate  
85 kKalorien  
356 kJoule  
2 ProPoints™

**Lactosefrei**

**Purinarm**

## ZUBEREITUNG

Ergibt 12–14 Stück

Eine kernige Nusspaste wird mit gebratenen Pilzen gemischt – das schmeckt nicht nur auf gerösteten Brötchen, sondern passt auch zu Teigwaren. Und bei den Pilzen gibt es natürlich Variationsmöglichkeiten. Gut eignen sich zum Beispiel frische Steinpilze oder Kräuterseitlinge; beide Pilzsorten werden jedoch nicht in Scheiben, sondern in Würfelchen geschnitten.

1 In einer trockenen Pfanne die Mandeln ohne Fettzugabe leicht rösten. Dann zusammen mit den Pistazien grob hacken. In einen hohen Becher geben.

2 Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls grob hacken. Knapp die Hälfte der Petersilie für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Petersilie und Rosmarinnadeln fein hacken. Zu den Nüssen geben. Die erste Portion Olivenöl (1) beifügen, alles leicht salzen und pfeffern und mittelfein pürieren.

3 Die Champignons rüsten und in dünne Scheiben schneiden.

4 In einer Bratpfanne 2–3 Esslöffel Olivenöl (2) kräftig erhitzen. Die Champignons darin auf grossem Feuer braten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen (grössere Menge evtl. vorher abgiessen, dann trocken braten!). Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit der Nuss-Kräuter-Paste mischen.

5 Das Frischback-Baguette schräg in 12–14 Scheiben schneiden; die Enden werden nicht verwendet. Auf ein Blech geben. Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen im oberen Drittel des Ofens golden backen. Man kann die Brotscheiben auch im Toaster rösten.

6 Die Crostini mit den Nuss-Champignons belegen und mit der beiseitegelegten Petersilie garnieren. Die Crostini können lauwarm oder ausgekühlt serviert werden.

Was man vorbereiten kann

Die Nuss-Champignons können bis und mit Punkt 4 2–3 Stunden im Voraus zubereitet werden. Bei Zimmertemperatur zugedeckt aufbewahren, nie in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Crostini rösten.