

# Canapèes mit Steinpilztatar

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- 500 - 600 g frische, feste Steinpilze
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- Etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Ev. etwas fein gewürfelten Knoblauch (wenn man mag)
- Etwas Olivenöl
- 1 kleines, frisches Toastbrot
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Belag:

### Schritt3

Die Steinpilze putzen und abbürsten, keinesfalls waschen.

### Schritt4

In ½ cm große Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln.

### Schritt5

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

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern und Alles 4-5 min. zusammen schmoren.

### **Schritt7**

Zuletzt mit gehackter Petersilie ergänzen und zunächst auf die Seite stellen.

### **Schritt8**

Die Rinde des Toastbrottes abschneiden; das Brot in große, lange Scheiben schneiden und rund ausstechen.

### **Schritt9**

In brauner Butter als „Buttertoast“ goldgelb heraus braten.

### **Schritt10**

Üppig mit den warmen Pilzen belegen.

### **Schritt11**

Auf einer Platte mit Serviette anrichten und warm servieren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-steinpilztatar/>