



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/>