

Champignon - Tapas mit Mascarpone und Mandel - Gremolata

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15mZubereitungszeit: 10m

• Fertig in 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in'
: '25', 'cook time' : '10m', 'prep time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Oder als kleiner mallorkinischer Snack, Abensessen

Zutaten

- 5 10 geröstete Scheiben Brot nach Größe
- (Baguette oder Ciabatta)
- 400 g Pilze, geputzt, in Scheiben wie: Weiße und braune Champignons, Portobello Champignons, Shiitake
- 2 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, mit Salz gerieben
- 2 Spritzer trockener Sherry
- 1 Tl frischer Thymian, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Mascarpone
- Für die Mandel Gremolata:
- 1 Scheibe geröstetes Brot
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Mandeln
- 1 Knoblauchzehe, grob geschnitten
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mandel - Gremolata:

www.gekonntgekocht.de

Schritt2

1 kleine geröstete Brotscheibe, 4 EL Mandeln, 1 Knoblauchzehe, die gezupfte Petersilie und Olivenöl in der Küchenmaschine feinmahlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Die Auflage:

Schritt4

Die Pilze scharf in Olivenöl 2 - 3 min. anbraten, ev. in zwei Durchgängen. Farbe nehmen lassen und die Zwiebeln und Knoblauch dazu geben.

Schritt5

1 - 2 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt6

Den gehackten Thymian unterschwenken, salzen, pfeffern. und mit den Sherry ablöschen.

Schritt7

Weitere 2 - 3 min. garen und die Flüssigkeit fast völlig einkochen lassen.

Schritt8

Das warme, geröstete Brot zunächst mit Mascarpone bestreichen, darüber die Pilzmischung geben, verteilen und mit Gremolata bestreuen.

Schritt9

Noch einmal in den auf höchte Stufe geschalteten Backofen geben und für 2 - 3 min. richtig heiß werden lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf / an ein Glas "vino de jerez", und fertig ist Ihr echt spanischer Tapa!

Rezeptart: Crostini Tags: champignons, mandel, mascarpone, tapas

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-tapas-mit-mascarpone-und-mandel-gremolata/

www.gekonntgekocht.de 2