

# Champignon - Tapas mit Mascarpone und Mandel - Gremolata

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 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:

## **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 höchste 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/>