Ciabatta al funghi

- **Küche:**Italienisch

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Der Klassiker

Zutaten

- Ciabatta Brot
- Frische Stein- und / oder weiße Champignons
- Schalotten
- Wer mag etwas Knoblauch
- Frische glatte Petersilie
- Frischen Basilikum
- Etwas Butter
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Gewürze
- Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignons putzen und mit Salz, wenig Mehl und etwas Zitronensaft abreiben, anschließend kalt abwaschen.

Schritt2

Fein Hacken oder in kleine Würfel schneiden.

Schritt3

Mit gewürfelten Schalotten anschwitzen und langsam 2 - 3 min. schmoren lassen.

Schritt4

Mit Salz und. Pfeffer würzen, gehackte Petersilie und Basilikum dazu geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Frisches, krosses Ciabatta Brot mit einigen Tropfen Oliven Öl beträufeln.

Schritt7

Die Pilze reichlich auftragen, warm servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** klassiker, kross

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-al-funghi/