

## 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/>