Crossini mit Sesam – Bohnenpüree und gebratenen Champignons

- **Küche:**Italienisch

- **Portionen:** 18
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '18', 'yield' : '' });

Italienisch, fleischlos, lecker

Zutaten

- 2 Dosen weiße Bohnen, à 400 g, abgespült, abgetropft
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 150 ml heißer Gemüsebrühe
- 3 El weißes Tahin, (Sesampaste; in Naturkostläden)
- 125 g frische, gleichmäßig große Champignonköpfe, gesäubert, in Scheiben
- 1 Baguettebrot in Scheiben, geröstet

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel mit dem Knoblauch farblos an schwitzen, die abgelaufenen Bohnen dazu geben.

Schritt2

Mit dem Gemüsefond 10 min. garen, leise köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, die Sesampaste dazu geben, salzen, pfeffern, warm halten.

Schritt3

Die Champignonköpfe in einer Stielpfanne in etwas Olivenöl rund herum goldgelb braten. Auf Küchenkrepp ablaufen lassen und in Scheiben schneiden.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Das Bohnenpüree auf die krossen Baguettescheiben häufeln darüber die Champignonscheiben verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Crostini, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, vegetarisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)88
- Fett (g)4
- KH (g)10
- Eiweiss (g)4
- Ballast (g)3
- Zucker (g)1

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-sesam-bohnenpueree-und-gebratenen-champignons/