

# 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, ab gespült, 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 Küchentrepp 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/crostini-mit-sesam-bohnenpueree-und-gebratenen-champignons/>