

Crostini mit nussigen Pilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitliche Pilze mit herzhaften Nuss - Kräuter Pesto, einfach nur lecker

Zutaten

- 12 - 14 Scheiben geröstetes Baguette
- 300 g weiße Champignons, Kräutersaitlinge, Steinpilze
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 50 ml El Olivenöl
- 20 g geschälte Mandeln
- 20 g Pistazien
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 kleiner Zweig Rosmarin, gehackt
- 50 ml Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pesto:

Schritt2

Die Mandeln zunächst ohne Fett in einer kleinen Stiepfanne rösten, abkühlen und mit den Pistazien grob hacken.

Schritt3

Mit dem Knoblauch, Rosmarin und der Hälfte der Petersilie und etwa der Hälfte des Öls pürieren, salzen, pfeffern.

Schritt4

Die Pilze mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern und in gleichmäßig kleine Scheiben schneiden.

Schritt5

In einer großen Pfanne bei großer Hitze scharf anbraten, die Zwiebeln dazu geben. Zurück ziehen, würzen und die restliche Petersilie dazu geben; mit dem Nuss-Kräuter - Pesto mischen.

Schritt6

Auf die gerösteten Baguette Scheiben häufeln, verteilen und noch lauwarm servieren.

Rezeptart: Crostini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crostini-mit-nussigen-pilzen/>