

# Knusprige Champignons-Crostini mit Gouda

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Zum Aperitif, als kleine Vorspeise mit Salat, oder kleiner abendlicher Snack

## Zutaten

- 200 g weiße Champignons, gewaschen, in Scheiben
- 1 kleines Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 4 El Olivenöl
- 80 g alter Gouda am Stück, gehobelt
- 8 Scheiben leicht geröstetes Baguette

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe/Oberhitze hoch fahren.

### Schritt2

Den Zitronensaft mit der Petersilie, Salz, Pfeffer sowie Olivenöl verrühren und die Champignonscheiben 10 min. marinieren.

### Schritt3

Auf den leicht getoasteten Baguette Scheiben verteilen. Von dem Gouda mit einem Sparschäler Späne schneiden und über die Champignons häufeln.

### Schritt4

2-3 min. auf der obersten Schiene gratinieren. Sofort heiß und knusprig servieren.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** gouda

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-champignons-crostini-mit-gouda/>