



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/>