



# Mallorquinische Pilz - Tapas mit Mozzarella

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Mit einem Glas Sherry, oder „Vino de Jerez“, Buen provecho

## Zutaten

- 1 kleines Baguette in Scheiben, in Knoblauchöl geröstet
- 400 g frische Stein- Portobello Champignons oder Shi - take
- 2 -3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfel
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 Stiel frischer Thymian, gezupft, gehackt
- ½ kleines Bund Petersilie, gehackt
- 125 g Mozzarella in Scheiben
- Etwas geriebener Bergkäse
- 2 El Olivenöl
- 2 Cl Sherry
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pilze zunächst putzen, nicht waschen, sonder mit einer kleinen Bürste säubern, Stielende abschneiden und in kleine Würfel schneiden.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und die Pilze dazu geben. 1 - 2 min. zusammen "schwitzen" lassen und mit dem Sherry ablöschen, salzen, pfeffern. 3 - 4 min. leise schmoren lassen, öfter rühren.

### Schritt3

Den Topf zurück ziehen und die gehackten Kräuter unterheben.

#### **Schritt4**

Die Baguettescheiben in Knoblauchöl von beiden Seiten in einer Stielpfanne knusprig braten und auf ein Backblech stzen.

#### **Schritt5**

Mit dünn geschnittenen Mascarponescheiben belegen und darüber üppig die Pilze geben.

#### **Schritt6**

Mit geriebenem Bergkäse bestreuen und in der obersten Leiste des Backofens mit maximaler Oberhitze überbacken.

#### **Schritt7**

Heiß mit einem Glas Sherry, oder "Vino de Jerez", servieren.

#### **Schritt8**

Buen provecho - Guten Appetit

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mallorquinische-pilz-tapas-mit-mozarella/>