



Pilz - Spinat Crostini mit Peccorino

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der tolle, fleischlos - herzhaftes Snack für zwischendurch

Zutaten

- 100 g frischer Freilandspinat
- 125 g frische, feste Steinpilze oder Steinchampignons in Scheiben
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 50 g frisch geriebener Peccorino, ersatzweise Parmesan
- 50 g Butter
- 1 El Crème fraîche
- Walnuss - oder auch ein anderes Brot nach belieben
- Salz, Pfeffer, Chili, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spinat zunächst putzen, von den groben Stielen befreien, mehrfach waschen und trocken schleudern, oder auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt3

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe, in Scheiben schneiden.

Schritt4

Das Brot in brauner Butter von beiden Seiten kross braten.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Pilze in etwas Butter anbraten, Farbe nehmen lassen und die Zwiebelwürfel und Knoblauch dazu geben.

Schritt7

1 - 2 min. weiter braten, den Spinat dazu geben, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt8

2 - 3 min. schmoren / zusammenfallen lassen und auf ein Küchensieb leeren, etwas ausdrücken.

Schritt9

Den Schmorfond auffangen und mit Crème fraiche reduzieren, erst dann den Spinat wieder dazu geben.

Schritt10

(Alles recht kurz halten, damit die ganze Geschichte auf dem krossen Brot nicht zu flüssig wird)

Schritt11

Die Grillfunktion des Backofens auf die höchste Stufe stellen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Nunmehr das Spinat - Champignongemüse auf dem Brot verteilen und mit Peccorino oder Parmesan „üppig“ bestreuen.

Schritt14

Für 5 - 10 min. appetitlich überkrusten und sofort servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** einfach, fleischlos, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-spinat-crostini-mit-peccorino/>