

Steinpilz - Crossinis mit Rosmarin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Schnelle, leckere Finger Food, die jedem schmeckt

Zutaten

- 8 Scheiben Baguette
- 500 g schöne, feste Steinpilze
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 Tl frischer, gehackter Rosmarin
- 1 El Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die getoasteten Baguettescheiben mit der halben Knoblauchzehe abreiben, die andere Hälfte fein würfeln.

Schritt2

Die Steinpilze nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern.

Schritt3

In ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einer recht heißen Stielpfanne in 2 - 3 Partien bei großer Hitze scharf anbraten, anrösten.

Schritt4

Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazu geben, eine weitere Minute zusammen braten. Den Zitronensaft und Abrieb zufügen, salzen, pfeffern.

Schritt5

Die Pilze gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen, noch warm / heiß servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** rosmarin, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-crossinis-mit-rosmarin/>