Walnuss Crossini mit Spinat, Pilzen und Peccorino

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : '' });

Als kleiner Mundhappen oder auch als fleischlos, kross – würziger Snack zwischen durch

Zutaten

- 10 Scheiben Walnussbrot
- 150 - 200 g frischer Blattspinat, geputzt und gut gewaschen
- 5 - 6 große, feste Steinpilze oder Steinchampignons in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 frische Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- 50 g Butter
- 1 El Crème fraiche
- 50 - 60 g geriebener Peccorino ersatzweise Parmesan oder Appenzeller)
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Brotscheiben in brauner Butter von beiden Seiten goldgelb braten und auf Küchenkrepp ablegen.

Schritt2

Die Zwiebeln in Butter anbraten, Farbe nehmen lassen. Die Pilze dazu geben, 1- 2 min. braten. Etwas zeitversetzt den Blattspinat, 1 - 2 min. dünsten, auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt3

Den Fond auffangen, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen, einkochen, mit Crème fraiche reduzieren lassen.

Schritt4

Recht kurz halten und das Spinat - Pilz Gemüse wieder dazu geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Das möglichst trockene Spinat - Pilz Gemüse auf dem Walnussbrot verteilen und mit Peccorino bestreuen, sofort servieren.

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

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/walnuss-crossini-mit-spinat-pilzen-und-peccorino/