Crostini mit Champignons

Pizza » Party-Pizza

Zutaten (8 Stück)

» 2 Ciabatta
» 1 EL Butter/Margarine
» 250g Champignons
» 100g Frühstücksspeck
» Salz & Pfeffer
» 1/2 Bd. Schnittlauch
» 125g Höhlenkäse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Ciabattabrötchen aufschneiden, halbieren und die Innenseiten in heißer Butter in einer Pfanne kurz anrösten. Champignons putzen und vierteln. Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Champignons hinzufügen und mitbraten. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

2. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Höhlenkäse in Streifen schneiden und mit Speck, Champignons und Schnittlauchröllchen mischen. Alles auf die Brote verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 230°C 3-5min überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Nährwerte: 231kcal/E8g/F10g/KH25g pro Stück

angelegt am: 06.08.2006 Rezept-Nr: 2130

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke