

Pilz-Crostini auf Toskaner Art

200 gr. Champignon und/oder Austernpilze / säubern und sehr fein würfeln
1 Zwiebel / schälen und würfeln
4 Knoblauchzehen / schälen und in feine Würfel schneiden
Blattpetersilie / waschen und hacken
Olivenöl
Vin Santo oder Sherry
Salz und Pfeffer

Den Knoblauch und die Zwiebel im Olivenöl glasig werden lassen, die Pilze reingeben und leicht anbraten, schließlich mit Vin Santo ablöschen.
Das Ganze ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.
Anschließend die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze dann dick auf die gerösteten Weißbrotscheiben auftragen.

Weißbrot

500 gr. Weizenmehl
1 TL Salz
1 Würfel Hefe
ca. 300 ml lauwarmes Wasser

225 Grad / 20 – 30 Min.