



Crostini mit Ziegenkäse

Man nehme für 6 Stück:

200 g Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe
ein paar Zweige Thymian
15 g Rosinen
120 g Ziegenfrischkäse
2 EL Pinienkerne
6 Scheiben Baguette
Olivenöl
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle

- Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Thymianblättchen von den Stielen zupfen
- Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten und beiseitestellen
- Backofen auf 200° Umluft vorheizen

Pilze in etwas Olivenöl braten. Salzen, pfeffern, Knoblauch, etwas Thymian und die Rosinen zugeben und noch 2-3 Minuten weiterbraten. Pilze vom Herd nehmen. Brotscheiben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen rösten, bis sie braun werden (gut beobachten!). Brotscheiben wenden, etwas abkühlen lassen und mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen. Pilzmischung darauf verteilen, mit Thymian und Pinienkernen bestreuen und servieren.

Dazu passt trockener Weißwein.