

Pilz-Crostinis



Zutaten

1 Zwiebel
evtl. 1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

300 g Champignons

3 EL Tomatenmark
1 EL geh. Basilikum
Pfeffer, Salz

1 Kugel Mozzarella

8 Scheiben Stangenbrot
(Roggenstange)

Zubereitung

schälen, fein würfeln

erhitzen, die Zwiebel darin andünsten

putzen, in Scheiben schneiden und mit der Zwiebel dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, abschmecken

3-4 EL der Flüssigkeit der Pilze mit dem Tomatenmark und den Gewürzen verrühren und abschmecken

in 8 Scheiben schneiden

jede Brotscheibe mit Tomatensoße bestreichen, die Pilze darauf verteilen, mit dem Mozzarella belegen und bei 175°C etwas 15 Min. im Backofen überbacken
Mit etwas Basilikum bestreut sofort servieren