

Crostini mit Kräuterseitling und Haselnuss

Zutaten:

1 Parisette, schräg in Scheiben geschnitten
250 g frische Kräuterseitlinge, klein gehackt
½ Knoblauchzehe, ganz fein gehackt
5 – 6 Stängel glattblättriger Peterli, Blättchen gezupft und fein gehackt
nach Belieben etwas frisches Bohnenkraut, Blättchen gezupft und fein gehackt
Olivenöl
1 kleines Stücklein Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 kleine Handvoll Haselnüsse, grob gehackt

Zubereitung:

Die Parisette-Scheiben in einer beschichteten Bratpfanne mit wenig Olivenöl leicht anrösten.
Pilze in etwas Olivenöl anbraten. Sobald die Pilze etwas Farbe angenommen haben, den Knoblauch dazu geben und zusammen andünsten. Der Knoblauch sollte dabei keine Farbe annehmen. Dann den Peterli und das Bohnenkraut dazugeben und alles zusammen mit einem kleinen Stücklein Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die gehackten Haselnüsse kurz in einer Bratpfanne anrösten.
Die Pilzmasse auf die Parisette-Scheiben geben und mit wenig gerösteten Haselnüssen bestreuen.
