

Canapés mit gebratenen Champignons



Zutaten für acht Stück:

8 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

250 g Champignons (brutto)

1/2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Ecke Butter (optional)

krause Petersilie zum Garnieren

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Mit wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei größerer Hitze braten. Zuerst etwas liegen lassen, erst dann schwenken. Erst zum Schluss salzen und pfeffern, nach Geschmack auch noch etwas Butter zugeben, zerlaufen lassen und die Pilze darin schwenken.

3. Pilze auf die Brote verteilen und mit Petersilie garnieren. Am besten noch warm servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, warme Häppchen, Pilze, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023