



Crostini mit Kräuterseitlingen

10 Stück

150 g Kräuterseitlinge

30 g Pancetta

50 g Gruyère

1 Baguette

1 kleiner Zweig Rosmarin

etwas Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuterseitlinge säubern und in sehr kleine Würfel schneiden (hacken)

Pancetta in Scheiben, und diese zu Stiften schneiden

Gruyère grob reiben

10 Rosmarinnadeln fein hacken

vom Baguette 10 Scheiben abschneiden

Pancetta und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kräuterseitlinge darin dünsten, Rosmarin zugeben, leicht salzen und pfeffern und dann beiseite stellen. In der Zwischenzeit im Backofen bei 175° auf einem Backblech die Baguettescheiben trocknen. Die Scheiben, wenn sie kross sind, herausnehmen und mit Olivenöl beträufeln. Die Pilze und anschließend den Gruyère darauf verteilen und alles zum Überbacken wieder in den Ofen geben. Servieren, wenn der Käse zerlaufen ist und beginnt, Farbe anzunehmen.

Als Fingerfood oder als Beilage zu Salat.

Dazu passt jeder trockene Weißwein.