



Crostini mit Olivenpaste

Zutaten für ca. 10 Personen

600 g frische geputzte Champignons, 200 g Schalotten oder weiße Zwiebeln, 150 g Olivenöl, 20 g Knoblauch, 100 g schwarze entsteinte Oliven, 10 g glatte Petersilie, 30 g Sardellenfilet, 30 g Kapern, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen und fein hacken. Schalotten pellen und fein hacken, Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken oder fein hacken. Oliven in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Schalotten und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten. Champignons begeben und mit dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Gehackte Oliven und gehackte Petersilie, gehackte Sardellen und Kapern begeben, mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Ciabatta oder Baguette in Scheiben schneiden und kurz unter dem Grill des Backofens rösten. Mit der Paste bestreichen und noch warm servieren.