

CROSTINI MIT PILZ-OREGANO-PASTE

Zutaten

- 10 g gedörrte [Steinpilze](#)
- 1 dl warmes Wasser
- 100 g braune Champignons
- 1 EL [Pilzgewürzmischung](#)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl (1)
- 3 EL [Oregano](#)
- 40 g [Sonnenblumenkerne](#)
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- 4 EL Olivenöl (2)
- [Salz](#), [schwarzer Pfeffer](#) aus der Mühle
- 12-16 dünne Scheiben Baguette- oder Focacciabrot
- etwas Olivenöl zum bestreichen der Brote

Zubereitung

Die Steinpilze in eine kleine Schüssel geben, mit dem Wasser übergießen und etwa 30 Minuten quellen lassen. Dann herausnehmen, ausdrücken und klein schneiden. Das Einweichwasser durch ein mit Küchenpapier ausgeschlagenes Sieb gessen. Die Stielen der Champignons sauber anschneiden, die Pilze mit feuchtem Küchenpapier abreiben und klein würfeln. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Bratpfanne die erste Portion Olivenöl erhitzen. Champignons, Steinpilze, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Das Pilzeinweichwasser dazugießen und alles offen lebhaft einkochen lassen, bis die Flüssigkeit praktisch vollständig verdampft ist. Die Pilze lauwarm abkühlen lassen. Pilze, Oregano, Sonnenblumenkerne, Parmesan sowie die zweite Portion Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit dem Stabiler fein pürieren. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Brotscheiben auf der einen Seite sparsam mit Olivenöl bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heissen Ofen kurz golden backen. Herausnehmen, mit der Pilzpaste bestreichen und sofort servieren.

