



Crostini mit Champignon Creme

Crostini mit Champignon Creme

1 Baguette

1 Dose Rinatura Champignon Sandwich-Creme Bio

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

4 Esslöffel frisch geriebener/ gehobelter Parmesan

4 Esslöffel gehackte Petersilie

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Crostini mit Champignon Creme

1.

Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl bepinseln. Im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 5–7 min. leicht knusprig rösten.

Die gerösteten Brotscheiben mit der Champignon-Creme bestreichen. Mit Parmesan und frischer Petersilie bestreuen. Kalt oder lauwarm servieren.