

Tici Kaspar

ALPEN-CROSTINI MIT EIERSCHWAMMERLN UND SPECK

Für 4 - 6 Portionen:

- 100 g Gailtaler Speck, in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 300-400 g Eierschwammerln, geputzt
- 2 EL Olivenöl

Außerdem

- ca. 120 g Topfen
- frische Kräuter nach Geschmack

Weiters

- einige Scheiben Bauernbrot
- etwas Olivenöl
- 1 Knoblauchknolle, halbiert

Zubereitung:

- Speck in einer Pfanne knusprig braten, beiseitestellen.
- Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne mit den ausgetretenen Fett goldgelb braten, in eine Schüssel umfüllen.
- Eierschwammerln mit Olivenöl etappenweise braten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, salzen, pfeffern. Mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung gut vermengen.
- Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 190° O/U ca. 5 - 8 Minuten rösten.
- Topfen mit geschnittenen Kräutern sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die noch heißen Brotscheiben mit einer halbierten Knoblauchknolle einreiben.
- Mit Kräutertopfen dünn bestreichen und mit marinierten Eierschwammerln belegen.
- Die Alpen-Crostini mit knusprigem Speck und frischen Kräutern servieren.

TIPP! Die Köstlichkeit mit ein paar Tropfen altem Balsamico beträufeln!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Dauer: ca. 20 Minuten