

# Champignon und Zwiebel Crostini

## Portionen

3-4 Personen

Vorbereitungs und Kochzeit

30 Minuten

## Zutaten

250 g Zwiebeln rot

250 g Champignons

2 Zweige Petersilie

2-3 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Nullkommanull Rinds Bouillon

1 Esslöffel Balsamico

Schwarzer Pfeffer

Brot für die Crostini

Geröstete gehackte Walnüsse

## Methode

Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken.

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in 3-4 Esslöffeln Olivenöl auf kleiner Stufe anbraten, bis sie weich und braun sind. Champignons und Petersilie untermischen und mit Nullkommanull Rinds Bouillon, schwarzem Pfeffer, Knoblauchpulver und 1 Esslöffel gutem Balsamico-Essig abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Für die Crostini, das Brot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen backen.

Die Champignons und Zwiebeln auf den gebackenen Crostini verteilen. Mit gerösteten Walnüssen bestreut servieren.

Dieses Rezept passt perfekt zum Weihnachts-Apero.