



Champignon und Zwiebel Crostini

Zutaten

250 g Zwiebeln rot	1 EL Balsamico
250 g Champignons	Schwarzer Pfeffer
2 Zweige Petersilie	Brot für Crostini
2-3 EL Olivenöl	Geröstete gehackte Walnüsse
1 TL Knoblauchpulver	
1 TL Nullkommanull Rinds Bouillon	

Zubereitung

1. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebeln in 3-4 EL Olivenöl auf kleiner Stufe anbraten, bis sie weich und braun sind. Champignons und Petersilie untermischen und mit Nullkommanull Bouillon, schwarzem Pfeffer, Knoblauchpulver und 1 EL Balsamico abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
3. Für die Crostini das Brot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen backen.
4. Die Champignons und Zwiebeln auf gebackenen Crostini verteilen. Mit gerösteten Walnüssen bestreut servieren.