

Crostini mit Knoblauchaufstrich, Farmer Schinken und frischen Eierschwammerln

22. August 2022

für 4 Personen:

250g Topfen
120g Butter, zimmerwarm
3 El Sauerrahm
3 Knoblauchzehen
1/2 Tl Salz und etwas Pfeffer

150g Eierschwammerl

1 Pkg Berger Farmer Schinken

1 Frühlingszwiebel

1 Zitrone

Ciabatta oder Wurzelbrot, ruhig vom Vortag

frische Petersilie

2 El Olivenöl

Zubereitung:

1. Das Brot kann ruhig vom Vortag sein, es wird ohnehin in der Pfanne angeröstet. Vorerst das Brot in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Für den Knoblauchaufstrich den Topfen, Sauerrahm, Butter, 3 feingepresste Knoblauchzehen, Saft einer halben Zitrone und etwas Salz und Pfeffer glattrühren und kurz im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung lagern. Der Aufstrich kann auch schon am Vortag zubereitet werden.
3. Anschließend die Eierschwammerl vorsichtig reinigen, und gegebenenfalls kleiner schneiden. Ich lass sie gerne wie sie sind, wenn diese nicht zu groß sind. Ebenso die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

4. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die geschnittenen Frühlingszwiebel mit den Eierschwammerln kurz anbraten. Da reichen gut 5 Minuten, damit sie nicht zu durch sind. Schiebt dabei die Schwammerln auf die Seite und röstet gleichzeitig die Brotscheiben etwas an, diese sollen Farbe bekommen und werden dadurch resch.
5. Brotscheiben mit dem Aufstrich bestreichen, Schinkenblätter halbieren und darauflegen, und mit Eierschwammerl-Frühlingszwiebelmischung verfeinern.
6. Mit frischer Petersilie und etwas Zitronenzeste abrunden und schon können sie genossen werden.

Eierschwammerl und Schinken gehört für mich irgendwie fix zum Sommer und in dieser Variation perfekt zum Frühstück, als Snack, Vorspeise oder einfach zum Genießen abends mit einem Glas Wein.

