

# Crostini mit Waldpilzen

Für 4 Personen

**400 g Gemischte Waldpilze**

Pilze säubern und in kleine Würfel schneiden.

**2 Knoblauchzehen**

**1 rote Chillischote**

**1 kleine Zwiebel**

Eine Knoblauchzehe hacken (die andere beiseite legen), die Chillischote fein zerkleinern und die Zwiebel fein schneiden

**20 g getrocknete Steinpilze**

Steinpilze ca. 20 Minuten in Wasser einlegen  
Dann ausdrücken und fein hacken

**6 EL Olivenöl**

6 EL ÖL In einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten bis sie goldbraun sind. Knoblauch und Chili kurz, d.h. ca. eine halbe Minute mitbraten. Die Pilze dazu geben und unter rühren braten bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Am Schluss die getrockneten Steinpilze beifügen und kurz mitbraten. Beiseite stellen.

**50 g geräucherter Speck**

**1 kleiner Bund Petersilie gehackt**

**2-3 Zweiglein Majoran oder**

**Oregano**

**Salz, Pfeffer**

Kleine Streifchen schneiden und kurz anbraten. Petersilie gehackt, kurz anbraten. Majoran oder Oregano sowie alle Zutaten vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken..

**Weissbrot oder Toastbrot.**

Das Brot toasten und die eine Seite mit der Knoblauchzehe bestreichen.  
Die Pilzmasse drauf legen und sofort servieren.