

PILZ-CROSTINI MIT BACON

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 4 Scheiben Baguette
- Olivenöl, Salz, Zitronenpfeffer
- 2 Tomaten, klein gehackt, getrocknet
- 4 Champignons
- 2 Scheiben Bacon, halbiert

Die Baguettescheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf beiden Seiten kurz in einer Pfanne leicht anbraten. Die Baconscheiben ebenfalls kross anbraten.

Die Pilze sehr fein würfeln und mit den klein gehackten Tomaten vermengen. Nach Belieben salzen und pfeffern.

Die Pilzmasse auf den Baguettescheiben verteilen und ca. 3 Minuten bei Oberhitze im Backofen grillen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und die Baconscheiben darauflegen.

Sofort servieren.

