

Pilz-Dip

Zutaten:

1 schlankes altbackenes Baguette
200 g braune Champignons
2 Knoblauchzehen
7 El Olivenöl
10 g getrocknete Steinpilze
4 Stiele Majoran (ersatzweise 1 Tl getrockneter Majoran)
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
1 El Crème fraîche
1 Tl Butter
½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

- Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem Rost im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 7 Min. hellbraun rösten. Abkühlen lassen.
- Pilze putzen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer großen Pfanne mit 5 El Olivenöl bei starker Hitze anbraten. Unter gelegentlichem Wenden 5–7 Min. hellbraun braten.
- Steinpilze mit dem Blitzhacker fein mahlen. Majoran fein hacken. Champignons mit dem Pilzpulver, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft und Majoran würzen.
- Pilze zusammen mit Crème fraîche, Butter, 2 El Olivenöl und abgezupften Petersilienblättchen in den Blitzhacker geben und fein pürieren. Mit Brot-Chips servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten