

Pinchos mit Champignons, Manchego und Tomatencreme

Zutaten

250 g kleine weiße Champignons
1 Prise Pimentón de la Vera (Rauchpaprika)
200 g Manchego
½ rustikales Baguette
3 Zehen Knoblauch
Olivenöl zum Braten + etwas gutes Olivenöl für die Creme
100 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
1 kl. Schalotte
100 g Frischkäse
frisches Basilikum
Salz
12 Spießchen

Zubereitung

Die Champignons putzen, eine große Pfanne heiß werden lassen. Die Champignons im Ganzen in die Pfanne geben, einen Spritzer Wasser dazugeben. Kurz sautieren, dann das Olivenöl, 2 zerdrückte Knoblauchzehen und das Pimentón hinzufügen. Bei gleichmäßiger Hitze braten, bis die Champignons etwas Farbe bekommen. Zuletzt leicht salzen und abkühlen lassen.

Die Tomaten hacken, und mit der Schalotte, dem Basilikum, einer Knoblauchzehe, einem Spritzer Olivenöl und dem Frischkäse in einem hohen Gefäß pürieren.

Das Baguette in Stücke oder Scheiben schneiden. Den Manchego in grobe Scheiben schneiden. Die Tomatencreme auf die Brote verteilen.

Je drei Champignons und eine Scheibe Manchego auf ein Spießchen stecken und auf die bestrichenen Brotscheiben spießen.

Anleitung auf unserem YouTube-Kanal:

