



Special: Portobello-Fries mit Trüffeldip

& Crostini mit Ziegenkäse und Feige



ca. 40min



2 Personen

Cocktailparty? Dinner mit den Foodie-Freunden? Oder einfach nur ein Grillabend im Kreise der Familie? Und du suchst noch immer nach einer überzeugenden Vorspeise? Na, jetzt mal nicht gleich verzweifeln, wir sind ja da: Unsere gebackenen Portobello-Fries mit Trüffeldip legen die Latte hoch, aber auch die knusprigen Crostini mit Ziegenkäse, Paprika und Feige hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Krise erfolgreich abgewehrt!

Was du von uns bekommst

- 4 Portobello-Pilze
- 100g Semmelbrösel 1
- 2 Päckchen Knoblauchflocken
- 1 rote Paprika
- 50g getrocknete Feigen
- 1 Baguettebrötchen 1
- 1 Packung Ziegenfrischkäse 7
- 1 Stückchen Hartkäse 3,7
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 150ml Milch 7
- 4EL Mayonnaise 3
- 4EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 950kcal, Fett 45.5g, Kohlenhydrate 102.5g, Eiweiß 32.9g



1. Pilze schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



2. Pilze panieren

Die **Semmelbrösel** mit den **Knoblauchflocken** und 1TL Salz vermengen. 4EL Mehl, 150ml Milch sowie die **Semmelbrösel-Mischung** separat in tiefen Tellern bereitstellen. Die **Pilze** der Reihe nach in dem Mehl, der Milch und der **Semmelbrösel-Mischung** wenden, dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist und die **Panade** ggf. noch leicht andrücken.



3. Pilze backen

Die **Pilze** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 1TL Olivenöl beträufeln, dann auf der mittleren Schiene im Ofen in 18-20Min. goldbraun und knusprig backen.



4. Sauce köcheln

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** mit den **Feigen**, 1TL Zucker, 1 kräftigen Prise Salz, 1TL Essig und 200ml Wasser abgedeckt in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 12-14Min. weich kochen. In den letzten 5Min. der Kochzeit den Deckel abnehmen und die **Sauce** einköcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



5. Crostini backen

Das **Brötchen** schräg in 1-2cm dicke Scheiben schneiden und mit dem **Ziegenfrischkäse** bestreichen. Die **Crostini** auf einem Backrost verteilen und auf der oberen Schiene im Ofen in 6-7Min. goldbraun backen.



6. Dip zubereiten

Den **Hartkäse** fein reiben und mit dem **Trüffelöl**, 1EL Wasser und 4EL Mayonnaise zu einem **Dip** verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Die **Pilze** mit dem **Dip** und die **Crostini** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und servieren.