



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!

- 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

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

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

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

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



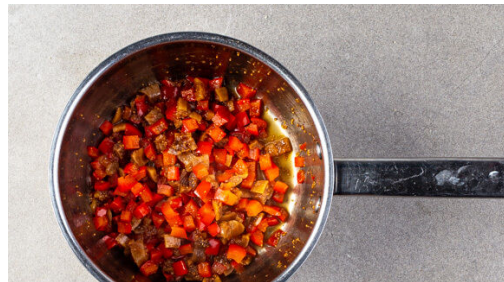
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



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.



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.



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.



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.



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.