



## Crostinis mit Gouda-Käse



### Zutaten

- 1 Baguette
- 200 Gramm Henri Willig Kuhkäse mit Steinpilzen und Trüffel
- 400 Gramm Champignons
- 32 Gramm Petersilie
- Olivenöl
- Meersalz

## Crostinis selbst machen

Sind Sie auf der Suche nach einer überraschenden Variante für Ihre nächste Zusammenkunft oder Dinnerparty? Dann sind diese Crostinis genau das Richtige für Sie. Sie eignen sich perfekt als Antipasti oder sommerliche Vorspeise, sind überraschend einfach zuzubereiten und ideal für jede Gelegenheit. Diese Crostinis mit holländischem Käse sind etwas anders als die Crostinis mit Burrata und Tomate oder die Pfirsich-Crostinis und machen daher umso mehr Spaß, Ihre Gäste damit zu überraschen.

## Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2: Das Baguette in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3: Die Brötchen auf ein ofenfestes Blech legen, mit Öl beträufeln, mit etwas Meersalz bestreuen und für 10 Minuten in den Ofen schieben.
- 4: In der Zwischenzeit die Champignons in dünne Scheiben schneiden und die Petersilie fein hacken.
- 5: Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun braten.
- 6: Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, damit der Käse nicht sofort schmilzt, wenn er auf dem Brötchen liegt.
- 7: In Scheiben geschnittener Henri Willig Bio-Biskuitkäse Steinpilze Trüffel.
- 8: Legen Sie eine Scheibe Käse auf ein Sandwich, geben Sie einige Pilze darauf und streuen Sie etwas Petersilie über das Sandwich.

## Verleihen Sie Ihren Crostini einen Hauch von Gouda

Sie haben keinen Kuhkäse mit Steinpilzen und Trüffel oder einen anderen beliebten Gouda-Käse zur Hand? Kein Problem, denn Sie können die klassischen italienischen Crostini auch mit anderen Gouda-Käsesorten aufwerten. Experimentieren Sie mit Variationen, indem Sie verschiedene Käsesorten verwenden, z. B. Alten Biskuitkäse in Kombination mit Feigendip und Walnüssen oder Grünen Pesto-Biskuitkäse in Kombination mit sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico-Glasur. Guten Appetit, oder wie man in Italien sagt: buon appetito!