Bruschetta mit Champignons und Barba di Frate

Bruschettas sind nicht nur eine feine Vorspeise, sie eignen sich vor allem auch als Häppchen zum Apero. Sie sind einfach in der Zubereitung und sehr gluschtig, eben so richtig italienisch. Die Champignons entwickeln beim Braten ihren feinen, aromatischen Duft, der Barba di Frate liefert eine feine herbe Note dazu. Angerichtet auf leicht geröstetem Chnoblibrot und lauwarm serviert haben sie gar ein gewisses Suchtpotenzial.

Zutaten (1-2 Vorspeisen)

150g	Champignons
1	kleiner Büschel Barba di Frate
1/2	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Spritzer Zitronensaft
15g	Tafelbutter
2-4	Scheiben Baguette
	Kräutersalz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Tafelbutter schmelzen und die Knoblauchzehe dazu pressen. Beiseite stellen.

Ofen inklusive Backblech auf 220° vorheizen.

Champignons halbieren (je nach Grösse) und in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden. Barba di Frate in 2cm lange Stücke schneiden.

Baguettscheiben mit der Chnoblibutter bestreichen und ins heisse Backblech legen. Ca. 12 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.

Zwiebl fein hacken und in Bratbutter kurz anziehen. Champignons und Barba di Frate zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Dabei ab und zu wenden. Die Champignons sollten eine schöne braune Farbe annehmen. Zum Schluss mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, Zitronensaft zugeben, kurz vermischen und auf die gerösteten Baguettescheiben geben. Mit ein paar Halmen Barba die Frate dekorieren.

Lauwarm servieren.