

Crostini mit Feigen und CHAMPIGNON Snacks Ecken



Zutaten:

- 1 CHAMPIGNON Snacks Würzig (250 g)
- 1 Baguette
- 4 rote Zwiebeln
- 3 Feigen
- 4 EL Olivenöl
- 2-3 Zweige Thymian
- 1 Schuss Balsamico
- 2-3 EL Honig

Zubereitung:

Backofen auf 200 ° C Umluft vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden. Baguettescheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken.

Baguettescheiben im vorgeheizten Backofen ca. 6-8 Minuten goldbraun rösten.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Thymian und Balsamico zugeben und weitere ca. 3-4 Minuten garen.

Feigen waschen und vierteln. Zwiebel Mischung auf den Brotscheiben verteilen.

Feigen und Snacks Ecken darauf geben und Crostini mit Honig beträufelt servieren.



Guten Appetit!