

Pilz-Dip mit Brotchips

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 1 schlankes altbackenes Baguette
- 200 g braune Champignons
- 2 Zehen Knoblauch
- 7 EL Olivenöl
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 4 Stiele frischer Majoran
- ersatzweise: 1 TL getrockneter Majoran
- Salz und Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Butter
- ½ Bund glatte Petersilie

Für die Brot-Chips das Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem Rost im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene etwa 7 Minuten hellbraun rösten. Abkühlen lassen.

Champignons putzen und in circa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in einer großen Pfanne mit 5 EL Olivenöl bei starker Hitze anbraten. Unter gelegentlichem Wenden 5-7 Minuten hellbraun braten.

Steinpilze mit einem Blitzhacker fein mahlen. Majoran fein hacken. Champignons mit dem Pilzpulver, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft und Majoran würzen.

Die Pilze zusammen mit Crème fraîche, Butter, 2 EL Olivenöl und abgezapften Petersilienblättchen in einen Blitzhacker geben und fein pürieren. Mit den Brot-Chips servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 04.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen