

Steinpilz-Schnitte mit Feigen

Andreas Capaul, Turgi: «Steinpilze und reife Feigen: Diese Geschmackskombination ist unwiderstehlich. Und das Beste: Die Schnittchen gelingen garantiert auch Anfängern.»

Zutaten	Zubereitung
200 g frische Steinpilze 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 3 EL Baumnussöl (alternativ: Olivenöl) ½ Bund glattblättrige Petersilie 250 g Frischkäse (z.B. Philadelphia) Salz, Pfeffer aus der Mühle 8 Scheiben Weissbrot 6 Feigen 1 Frühlingszwiebel	1. Pilze rüsten, in Würfelchen schneiden. Schalotte und Knobli hacken. 2. Pilze, Schalotten und Knobli im Öl bei kleiner Hitze 10 Minuten dünsten. Dann auskühlen lassen. 3. Peterli hacken. Pilze, Peterli und Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer (wir verwenden gerne Kampot-Pfeffer) abschmecken. 4. Brotscheiben toasten, Feigen in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebel fein schneiden. 5. Brotscheiben mit Pilzaufstrich bestreichen. Mit Feigen und Frühlingszwiebeln belegen, servieren. Dazu passt ein kräftiger Weisswein oder Rosé.

