Crostini ai funghi

für 8-10 Personen

40	Baguettescheiben
600 g	Champignons
2	Schalotten
4 EL	Olivenöl
1-2 dl	Weisswein
2 TL	Paprikapulver (mild)
...	Salz und Pfeffer
2 TL	Maizena, mit etwas Weisswein angerührt
1 Bund	Peterli, gehackt
1 Tasse	heisse Bouillon

Die Baguettescheiben im Ofen auf beiden Seiten leicht bräunen. Warm halten.

Die Champignons putzen und die Stielenden abschneiden. Dann in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten fein hacken.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Schalotten einige Minuten bräunen. Die Hitze etwas erhöhen und die Champignons unter Rühren anbraten, bis aller Saft verdampft ist. Das Parikapulver beigeben und unter Rühren 1 Minute weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 dl Weisswein beigeben und 10 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf Wein nachgiessen.

Die Maizena-Wasser-Mischung beigeben, die Pilzsauce etwas eindicken lassen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Persilie unterheben und gut mischen.

Jede Baguettescheibe mit 1 Teelöffel Bouillon würzen, dann ca. 1 Esslöffel Pilzsauce darauf verteilen.