



# Pfifferling-Crostini

 Zeit gesamt  
15min

 Zubereitungszeit  
15min

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Pfifferlinge	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	15 g
Zitronen	1 EL
Ciabatta-Brot	1 St.
Butter	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Skyr, natur	100 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleine Pfanne, feine Reibe

1. Pfifferlinge ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. Zitrone waschen, ca. 1 TL fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Ciabatta-Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, Ciabatta-Scheiben auf jeder Seite ca. 2 Min. kross backen.
3. Pfanne erneut mit übriger Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch ca. 1 Min. anschwitzen. Pfifferlinge in die Pfanne geben und ca. 3 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Schüssel Skyr mit 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. Creme gleichmäßig auf die Ciabatta-Scheiben verteilen und Pfifferlinge darübergeben, mit groben Pfeffer und mit Petersilie bestreut und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 214 kcal

---

Kohlenhydrate 26 g

---

Eiweiß 7 g

---

Ballaststoffe 6 g

---

Fette 9 g

---