



Croque aux cèpes

Die Zutaten

- ✓ 1 Baguette oder Ciabatta zum Aufbacken (250 bis 300 g).
- ✓ 150-200 g Schinkenwürfel
- ✓ 150 g geriebener Gruyère (Greyerzer)
- ✓ eine gute Handvoll getrockneter Steinpilze

Zubereitung

Zunächst werden die Steinpilze gemörsert und mit etwas Wasser angereichert. Die Kunst ist, nur so viel Wasser zuzugeben, wie die Pilze aufnehmen können. Zu viel Wasser müßte man nachher abschütten und damit auch Aroma. Nach und nach kann man immer wieder einen Schluck Wasser zugeben.

Was den Schinken angeht, kann man Schinkenspeck nehmen, der hat etwas mehr Fett. Ich habe Schwarzwälder Schinken genommen. Da der relativ fettarm ist, kann man, wenn man will, die Baguettes noch mit etwas Butter bestreichen. Die aufgeweichten Steinpilze kommen nun zu dem Grüjjääääär und werden mit ihm vermischt. Die Pilze sollte man hierbei etwas verteilen und nicht alles auf einen Haufen werfen, sonst lassen sie sich nur schlecht untermischen. Die Baguettes werden zunächst mit den Schinkenwürfeln belegt und mit dem Käse-Steini-Mischimaschi bedeckt. Auch wenn es etwas viel aussieht, kann man ruhig alles darauf verteilen.

So, ab in den Ofen und nach 12 Minuten bei 200° C Umluft kann geschlemmt werden.