

Pilz- Bruschetta



TIPP

Pilze zählen zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Bleiben Reste übrig, sollte man diese möglichst im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag verzehren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Scheiben Roggenbrot
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1,5 TL Thymian
- ¼ Bund Petersilie
- 200 g Champignons
- 250 g TK-Baby-Kräuterseitlinge
- 4 EL Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und die Pilze in grobe Stücke schneiden – zusammen mit Olivenöl in eine Pfanne geben und kräftig anbraten.
2. Danach mit Salz, Pfeffer, Zucker und Thymian würzen – im Küchenmixer grob zu einer pastösen Masse zerkleinern.

3. Die Brotscheiben mit Butter in der Pfanne anrösten und Petersilie fein hacken.
4. Zum Schluss die Pilzmasse auf die Brotscheiben verteilen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.