

## Rezept

# Bruschetta mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Bruschetta mit Pfifferlingen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Tomaten	<b>100 g</b> eingelegte Artischockenherzen
<b>100 g</b> schwarze Oliven (ohne Stein)	<b>2 Stängel</b> Basilikum
<b>200 g</b> Pfifferlinge (ersatzweise kleine Champignons oder Egerlinge)	<b>1 EL</b> Butter
Pfeffer	Salz
<b>4 Scheiben</b> Weißbrot	<b>2</b> Knoblauchzehen
Toaster	<b>2 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren, entkernen, dabei die Stielansätze entfernen und die Hälften würfeln. Artischocken klein schneiden, die Oliven halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter ab- und nach Belieben klein zupfen.
2. Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin ca. 5 Min. anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tomaten, Oliven und Artischocken zu den Pilzen geben und erwärmen. Den Knoblauch schälen, 1 Zehe zum Gemüse pressen, dieses salzen und pfeffern und das Basilikum untermischen.
4. Das Brot toasten. Restlichen Knoblauch halbieren und das Brot damit abreiben. Brote auf zwei Teller legen und die Tomaten-Pilz-Mischung darauf verteilen. Die fertigen Bruschette mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.