

Rezept

Bruschetta mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Bruschetta mit Pfifferlingen, am 18.12.2025

Zutaten

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

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 tosten. 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.