

Rezept

Bruschetta mit Pilzen

Ein Rezept von Bruschetta mit Pilzen, am 21.03.2023

Zutaten

- | | |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 kleine gelbe Paprikaschote | 200 g Champignons oder Egerlinge |
| 50 g Pancetta oder durchwachsener Speck | 1 Bund Petersilie |
| 4 EL bestes Olivenöl | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 4 Scheiben 4 große Scheiben italienisches Weißbrot |
| 4 Knoblauchzehen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Paprika waschen, halbieren, Trennwände und Kerne rauszupfen. Hälften klein schneiden. Stielenden von den Pilzen abschneiden, Pilze sauber abreiben und in feine Scheiben schneiden. Pancetta würfeln. Petersilie waschen, Blättchen fein schneiden.

2. In einer Pfanne die Hälfte vom Öl heiß werden lassen. Pancetta, Pilze und Paprika darin bei starker Hitze unter Rühren 3-4 Minuten braten. Petersilie dazu, salzen und pfeffern.

3. Brote halbieren und rösten – im Toaster oder im Backofen auf höchster Stufe (etwa 4 Minuten). Knoblauch schälen. Auf dem Knusperbrot verreiben. Pilze mit restlichem Öl verrühren, auf die Brote verteilen.