

Rezept

Bruschetta mit Ricotta und Pilzen

Ein Rezept von Bruschetta mit Ricotta und Pilzen, am 09.05.2024

Zutaten

400 g braune Champignons	3 Zweige Thymian
8 Scheiben Ciabatta	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	1 TL Agavendicksaft
250 g Ricotta	

Zubehör

1 großes Schneidebrett	1 Schneidemesser
1 große Pfanne	1 Pfannenwender

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 13 g F, 13 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
2. Die Pfanne erhitzen. Darin die Ciabatta-Scheiben von beiden Seiten ca. 1 Min. anrösten. (Alternativ das Brot auf dem Grill rösten.) Knoblauch schälen und die Ciabatta-Scheiben damit einreiben.
3. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Darin die Pilze bei großer Hitze kräftig anbraten. Den Thymian dazugeben, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Hitze etwas reduzieren und die Pilze braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Agavendicksaft unterrühren und kurz karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Pilze auskühlen lassen.
4. Die Brotscheiben dick mit Ricotta bestreichen und die Champignons darauf verteilen.