

Rezept

Gratinierte Shiitakebrote

Ein Rezept von Gratinierte Shiitakebrote, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 2 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten | ½ Knoblauchzehe |
| 1 EL weiche Butter | 2 große Scheiben Bauernbrot |
| 150 g Shiitakepilze | 2 Schalotten |
| 2 EL Olivenöl | Salz |
| Pfeffer | 2 eingelegte, ganze rote Paprikaschoten (ca. 125 g; aus dem Glas, ohne Haut) |
| 2 Scheiben Raclettekäse (je ca. 50 g) | ¼ Bund Schnittlauch |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Beides mit der Butter verkneten. Die Brote damit bestreichen und halbieren. Die Pilze abreiben, die Stiele entfernen, die Hüte in feine Scheibchen schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, die Schalotten darin 1-2 Min. braten. Die Shiitakepilze dazugeben und bei mittlerer Hitze weitere 2-3 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Paprikaschoten gut abtropfen lassen, in breite Streifen schneiden und auf die Brote legen. Die Pilzmischung darauf verteilen. Die Käsescheiben halbieren und darauflegen. Im Backofen (2. Schiene von oben) 10 Min. überbacken. Schnittlauch waschen und trocknen, in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.