

Rezept

## Kräuterseitling-Bruschetta

Ein Rezept von Kräuterseitling-Bruschetta, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>150 g</b> Kräuterseitlinge (ersatzweise Champignons)	<b>100 g</b> Kirschtomaten
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 TL</b> Pinienkerne
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> TK-Petersilie
<b>4 Scheiben</b> Ciabattabrot	Salz
Pfeffer	<b>4</b> Basilikumblätter

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Pilze putzen, halbieren, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Herausnehmen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin 3-4 Min. anbraten. Knoblauch, Petersilie und Tomaten unterheben.
3. Brotscheiben auf dem Rost im Ofen (Mitte) in 4-5 Min. knusprig rösten. Pilze mit übrigem Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Brote geben. Mit Pinienkernen bestreuen. Mit Basilikum garnieren.