

## Rezept

# Kräuterseitling-Bruschetta

Ein Rezept von Kräuterseitling-Bruschetta, am 18.12.2025

## Zutaten

**150 g** Kräuterseitlinge (ersatzweise Champignons)

**1** Knoblauchzehe

**2 EL** Olivenöl

**4 Scheiben** Ciabattabrot

Pfeffer

**100 g** Kirschtomaten

**2 TL** Pinienkerne

**1 EL** TK-Petersilie

Salz

**4** 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.