

Rezept

Kräuterseitling-Bruschetta

Ein Rezept von Kräuterseitling-Bruschetta, am 19.04.2024

Zutaten

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