

Rezept

Pilz-Tramezzini

Ein Rezept von Pilz-Tramezzini, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 3 getrocknete Steinpilze | 300 g braune Champignons |
| je 1 Schalotte und Knoblauchzehe | 1 EL neutrales Öl |
| 1/2 TL getrockneter Thymian | 1/2 TL abgereibene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Bund Rucola | 100 g Kräuterfrischkäse |
| 10 Scheiben Vollkorntoast | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze ca. 10 Min. in warmem Wasser einweichen. Inzwischen die Champignons trocken abreiben, putzen und fein hacken. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die gehackten Pilze, Schalotte und Knoblauch darin bei starker Hitze ca. 3 Min. anbraten. Die eingeweichten Pilze ausdrücken, fein hacken und hinzufügen. Ca. 2 Min. unter Rühren weiterbraten, mit Thymian, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. In ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.
3. Den Rucola waschen und trocken schütteln, die groben Stiele entfernen. Eine Handvoll Blättchen beiseitelegen, den Rest grob hacken. Frischkäse, gehackten Rucola und Pilze vermengen.
4. 5 Toastscheiben mit der Pilzcreme bestreichen, Rucola darauflegen und mit den übrigen Toasts abdecken. Die Ränder mit einem scharfen Messer entfernen und die Doppeltoasts diagonal teilen.