

Rezept

Röstbrot mit Waldpilzen

Ein Rezept von Röstbrot mit Waldpilzen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Tomaten	150 g frische Steinpilze
25 g Südtiroler Speck	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 TL frische Thymianblättchen	Salz
Pfeffer	4 dicke Scheiben Südtiroler Bauernbrot, ersatzweise Roggenbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch ohne Stielansatz klein würfeln. Die Steinpilze putzen, mit einem Pinsel und Küchenpapier säubern und in kleine Stücke oder dünne Scheiben schneiden. Den Speck sehr klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Speck, Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb braten. Die Pilze zugeben und braten, bis sie leicht braun werden. Die Tomatenwürfel und den Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen.
3. Die Brotscheiben kurz im Toaster rösten. Warm auf Teller verteilen, die Pilzmischung daraufgeben und die Brote gleich servieren.