

Rezept

Schnelle Pfifferling-Bruschetta

Ein Rezept von Schnelle Pfifferling-Bruschetta, am 20.04.2024

Zutaten

4 reife Tomaten (ca. 00 g)	200 g eingelegte Artischockenherzen
200 g schwarze Oliven (ohne Stein)	4 - 5 Stängel Basilikum
400 g Pfifferlinge	2 EL Butter
Salz	Pfeffer
4 Zehen Knoblauch	8 Scheiben Weißbrot
4 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren und entkernen, Stielansätze entfernen, Tomaten würfeln. Artischocken klein schneiden, Oliven halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin ca. 5 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tomaten, Oliven und Artischocken hinzufügen. Knoblauch schälen, 2 Zehen dazupressen, salzen, pfeffern, Basilikum untermischen. Brot toasten. Übrigen Knoblauch halbieren, Brot damit abreiben. Gemüse auf Broten verteilen, mit Öl beträufeln.