

BRUSCHETTA MIT KRÄUTERSEITLINGEN

BRUSCHETTA MIT KRÄUTERSEITLINGEN

Von meinem italienischen Raclette hatte ich noch etwas Ciabatta übrig - da kommt mir doch glatt ein leckeres Bruschetta in den Sinn! Und da Tomaten im Moment definitiv nicht Saison haben suche ich mir einfach eine leckere Alternative - in diesem Fall Pilze! Da habe ich ein paar wunderbare Kräuterseitlinge ergattert und die haben sich für dieses Abendbrot super geeignet. Etwas Petersilie, Zwiebel und Knoblauch dazu - so sind die kleinen Bruschetta mit Kräuterseitlingen in 15 Minuten auf dem Tisch! Mein Tipp - das i-Tüpfelchen ist die Steinpilzbutter auf dem Brot, es geht aber natürlich auch ohne.



Zutaten für 2 Personen:

6 Scheiben Ciabatta

2 +1 EL Butter oder Steinpilzbutter

1 große Kräuterseitlinge, ca. 230g

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Kräuterseitlinge in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten. Dann die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazu geben und alles noch etwas anschwitzen.



Das Ciabatta dünn aufschneiden und in einer Pfanne etwas anrösten oder toasten.



Die Pilze mit Pfeffer und Salz würzen. Die Brotscheiben mit der restlichen Butter oder etwas Kräuter-/ Steinpilzbutter bestreichen.



Die gebratenen Kräuterseitlinge auf die Brote verteilen.

Warm oder lauwarm serviert schmecken die Bruschetta mit Kräuterseitlingen am besten. Ein schnelles und leckeres Abendessen wenn es unter der Woche schnell gehen soll.

Greift zu!

