

# PILZ-BRUSCHETTA

## Pilz-Bruschetta

Ich liebe den Herbst! Ich liebe auch den Sommer und auch der Frühling hat seine schönen Aspekte, aber ich liebe Pilze! Meine Brüder würden jetzt den Kopf schütteln, man kann keinen von beiden dafür begeistern auch nur einen Pilz nicht aus dem Essen zu sortieren, aber was soll's - ich mag die Dinger. Also gab es zum Abendessen die volle Pilz-Power. Eigentlich dadurch begründet, dass ich beim Einkaufen Austernpilze und Kräuterseitlinge eingepackt habe, einfach nur weil sie gut aussahen. Braune Champignons hatte ich noch im Kühlschrank. Nach kurzem Grübeln ist die Entscheidung gefallen - die Pilze werden gebraten, mit frischen Tomaten gemixt und auf geröstetes Brot gepackt. So ist der Plan, so wird's gemacht. Und lecker war es...



## Zutaten für 4 Bruschetta:

4 braune Champignons

1 großer Austernpilz

2 kleine (= 1 normal großer) Kräuterseitlinge

1 EL Butter

6-7 Datteltomaten

2 Knoblauchzehen (hier in Öl eingelegt)

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

2 TL Kürbiskernöl

1 EL Kürbiskerne

2 Scheiben Brot (hier Krustenbrot)

## Zubereitung:

Zuerst schneide ich die Pilze in kleine Würfel. Die Butter lasse ich in der Pfanne schmelzen, dann kommen die Pilze dazu. 4-5 Minuten anbraten bis sie etwas Farbe bekommen.



In dieser Zeit schneide ich die Zwiebel und die Tomaten klein. Die Zwiebel wandert mit den Pilzen

in die Pfanne, die Tomaten in ein extra Schüsselchen.

Die Hitze in der Pfanne reduzieren, die Zwiebel soll nur glasig werden und keine Farbe bekommen. Sowohl die Tomaten als auch die Pilze mit Pfeffer und Salz würzen.

Die eingelegten Knoblauchzehen fein hacken und zur Tomate geben. 2 TL Kürbiskernöl dazu geben und gut umrühren.



Die Pilze in der Pfanne etwas beiseite schieben und die Kürbiskerne in die Pfanne geben. 2-3 Minuten rösten, dann kommen Pilze und Kürbiskerne zu den Tomaten.



Als nächstes schneide ich zwei Scheiben Brot ab. Die werden nochmal halbiert damit sie handlicher werden. In der heißen Pfanne von beiden Seiten kurz rösten. Ich gebe dafür diesmal kein zusätzliches Fett mehr in die Pfanne.

Den Pilz-Tomaten-Mix abschmecken und auf die Brotscheiben verteilen.

Sofort aufessen!

