

Bruschetta mit Pilzen

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ciabatta	1 Stk.
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Mozarella / Mozzarella	125 g
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Frische Pilze	4 Stk.
Frische Kräuter	2 Esslöffel

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ciabatta in Scheiben schneiden und aufs Backblech legen. Pilze säubern (nicht waschen!) und würfeln. Öl, Kräuter, Pfeffer und Salz zu den Kräuterseitlingen geben und abschmecken. Die Pilzmasse über die Brotscheiben verteilen und mit gewürfeltem Mozzarella bestreuen. Im Ofen überbacken bis der Mozzarella anfängt zu fließen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2150-Bruschetta-mit-Pilzen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at