



Bruschetta mit marinierten Champignons und spanischem Schinken



 Zeit gesamt
15min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Serranoschinken	75 g
Champignons, weiß	400 g
Rosmarin, frisch	25 g
Olivenöl	2 EL
Meersalz	
Pfeffer, schwarz	
Balsamicoessig, hell	1 EL
Brötchen	4 St.
Knoblauchzehen	1 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Serrano-Schinken zerpfücken. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf höchster Stufe erhitzen, Pilze darin ca. 5 Min. braten, Rosmarin ca. 1 Min. mitschwenken. Champignon-Pfanne mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken und vom Herd nehmen.
3. Brötchen halbieren, in einem Toaster ca. 2 Min. rösten. Knoblauch halbieren, schälen, Schnittflächen der Brötchen damit einreiben. Bruschetta mit marinierten Champignons und Serranoschinken belegen und mit Olivenöl beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 339 kcal

Kohlenhydrate 46 g

Eiweiß 16 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 12 g
