



Pilz-Bruschetta

 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ciabatta-Brot	2 St.
Oliven, schwarz	100 g
Champignons, weiß	200 g
Parmesan	25 g
Olivenöl	6 EL
Pfeffer, schwarz	
Knoblauchzehen	1 St.

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ciabatta in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Ofenrost legen, im Ofen ca. 8 Min. goldbraun rösten.

Inzwischen Oliven abtropfen und fein hacken. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und fein würfeln. Parmesan fein reiben.

In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Pilze darin anschwitzen. In einer Schüssel Oliven, Pilze und 2/3 des Parmesans vermischen und pfeffern.

Knoblauchzehen halbieren, mit den Schnittflächen die Brotscheiben einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Pilzmasse auf den Brotscheiben verteilen, mit übrigem Parmesan bestreuen und Pilz-Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	313 kcal		
Kohlenhydrate	28 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	7 g	Fette	20 g