

Bruschetta mit Pilzen



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 3 - 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3 - 4', 'yield' : " } });
```

Haben Sie wieder keine Zeit, um lange in der Küche zu stehen? Oder stehen schon die Gäste vor der Haustür?

Wir haben für Sie ein einfaches, aber schmackhaftes Rezept!

Sie können dieses Gericht aus Zucht - oder Wildpilzen, oder aber auch einer Mischung aus beiden zubereiten. Zuchtpilze bekommen Sie über das ganze Jahr, Waldpilze nur im Sommer oder Herbst. (Eventuell selbst gesammelt)

Raffiniert, lecker mit Sherry abgeschmeckt, ist diese Speise ideal auf knusprigem Knoblauchbrot, als Vorspeise, Fingerfood oder auch mit einem Steak. Die Bruschetta mit Pilzen ist eine perfekte Wahl als Abendessen für Singles.

Zutaten

- 400 g braune Steinchampignons, gesäubert, mit Küchenkrepp abgerieben, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 3 - 4 EL Pflanzenöl
- 100 ml trockener Sherry
- 1 Spritzer Weißweinessig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 EL gehackte Petersilie
- 10 Scheiben Baguette oder Ciabattabrot
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pilze in recht heißem Pflanzenöl scharf anbraten, eventuell in zwei Durchgängen.

Schritt2

Mit dem Sherry, Zitronensaft und Weißweinessig ablöschen, ca. 5 min. leise schmoren lassen, danach salzen, pfeffern und die Petersilie unterschwenken.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Brotscheiben toasten oder in Butter von beiden Seiten goldgelb braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Mit der halbierten Knoblauchzehe abreiben und salzen.

Schritt4

Die Pilzmischung auf das Brot häufeln, gleichmäßig verteilen und sofort servieren.

Rezeptart: Canapes, Crostini, Fingerfood, Partyrezepte, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Zutaten:** Champignons, Essig, Knoblauch, Öl, Petersilie, Pfeffer, Sherry, Zitrone, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bruschetta-mit-pilzen/>