



# Steinpilz - Flöns auf Ciabatta

- **Portionen:** 3-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-6', 'yield' : " });
```

Schneller rheinischer Kultsnack cross - over, herzhaft, ideal für den Single

## Zutaten

- 6 Scheiben in Knoblauchöl geröstetes Ciabatta Brot
- 50 g Blutwurst / Flöns in Würfeln
- 200 g Steinpilze, gesäubert, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Petersilie, gezupft, gehackt
- 2 Stiele Oregano, gezupft, gehackt
- 5 El Olivenöl
- 3 El Sonnenblumenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das knusprig gebratene Ciabatta Brot auf Küchentrepp ablaufen lassen. Mit Knoblauchsatz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

### Schritt2

Die Pilze in einer Stielpfanne scharf anbraten und die Zwiebeln dazu geben, insgesamt etwa ca. 5 min. braten.

### Schritt3

Nach 1 min. die Flöns - Würfel zufügen, so lange mit braten, dass die Blutwurst fast schmilzt, aber nicht zerfällt.

### Schritt4

Petersilie und Oregano unterschwenken und auf dem Ciabatta Brot verteilen, sofort servieren.

**Rezeptart:** Rheinisch **Tags:** ciabatta, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-floens-auf-ciabatta/>