

Rezept der Woche

Bruschetta mit Pfifferlingen



Zutaten (4 Personen):

- 300 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- 8 kleine Scheiben Brot oder Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Zweige Petersilie
- Etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen. Größere Pilze mit einem Messer halbieren oder vierteln. Die Pilze mit der klein gehackten Schalotte in Butter etwa 8 Minuten braten.

Während die Pfifferlinge brutzeln in einer zweiten Pfanne die Brotscheiben nacheinander von beiden Seiten anrösten.

Die Knoblauchzehe halbieren und jeweils die Belagseite der Bruschetta damit einreiben.

Petersilie waschen, gründlich trocken schütteln und grob hacken.

Die leicht abgekühlten Pfifferlinge auf die Brotscheiben verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Bruschetta mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie darüber streuen. Sofort servieren und genießen!