



Rustikale Bruschetta mit Champignons & Mozzarella



Zutaten

Menge

1 kleines Bund	Petersilie
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 kleines (8 Scheiben)	Sauerteigbrot
200 g	braune Champignons
5 EL	Olivenöl
	Salz
2 Kugeln	Mozzarella
2 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
	Chiliflocken
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 2042 kJ, 488 kcal, 44,0 g Kohlenhydrate, 18,4 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 40,8 mg Cholesterin, 5,67 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Diese Bruschetta ist eine super leckere Alternative zu dem klassischen Original. Die rustikale Bruschetta ist mit geröstetem Sauerteigbrot, angebratenen Pilzen und frischem Mozzarella wirklich hammer lecker. Durch Knoblauch und Zitronensaft sind die gerösteten Pilze super frisch und aromatisch und durch den geschmolzenen Mozzarella wird die Bruschetta richtig schön deftig. Probiert diesen Twist der klassischen Bruschetta also unbedingt mal zuhause aus, es lohnt sich wirklich! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann schneidest du das Brot in Scheiben und verteilst etwas Olivenöl oben drauf. Anschließend den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Brotscheiben verteilen. Salzen und pfeffern und im heißen Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 10 Minuten hellbraun rösten.

Step 2:

Währenddessen schneidest du die Pilze in Scheiben und hackst den Knoblauch. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten. In der Zwischenzeit die Petersilie fein schneiden.

Step 3:

Jetzt gibst du den Knoblauch zu den Pilzen und würzt alles mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chilli. Zum Schluss die Petersilie unterheben und die Pilze auf den heißen Mozzarella-Brotten verteilen.