



PILZBROT

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker, 2 Steinpilze, 1 großer Kräuterseitling, 1/2 Frühlingszwiebel, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Salbei, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Lieken Urkorn Roggenbäcker mit Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Pilze waschen, klein schneiden und anbraten. Rosmarin, Salbei und Frühlingszwiebeln klein schneiden und zu den Pilzen geben.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken und auf dem Brot verteilen.

Für Glückspilze!

