



WEIZENBROT PILZ- BRUSCHETTA

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Fit & Vital Weizen, 1 Schalotte, 200 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge), Olivenöl, Oregano, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, Frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Schalotte fein würfeln, Pilze kleinschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Schalottenwürfel etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer sowie frischen Kräutern würzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit etwas Öl heiß machen. Das Lieken Urkorn Fit & Vital Weizen von einer Seite mit etwas Olivenöl bestreichen und bei mittlerer Hitze rösten, bis das Brot knusprig ist. Das Brot noch heiß mit der geschälten Knoblauchzehe abreiben. Die Pilze darauf verteilen und die Bruschetta mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

