

Austernpilz-Bruschetta



Für 4 Personen

12 Scheiben Baguette, 1 cm dick
oder
2 Baguettebrötchen, längs halbiert

3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
250g Austernpilze in Scheibchen
200g Cocktailtomaten
100g Zwiebeln
2 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
2 EL frisch gehackte Petersilie oder
Basilikum

1

Den Backofengrill auf mittlerer vorheizen.

Das Brot darunter auf beiden Seiten goldbraun rösten und warm halten.

2

Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin einige Sekunden leicht dünsten, dann die Austernpilze dazugeben. Unter ständigem Rühren auf höchster Stufe

6 – 7 Minuten braten. Den Zitronensaft unterrühren.

3

Tomaten und Zwiebeln in kleine Würfelchen schneiden und mit den Dillzweigen vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie oder Basilikum unterrühren.

4

Die Dillmischung auf die heißen Brotscheiben geben und servieren.