



Bruschetta mit Mozzarella und Pilzen

Zutaten für 6 Bruschette:

6 Scheiben Weißbrot

6 Austernpilze

10 Champignons

2 Knoblauchzehen

1 Handvoll Petersilie, gehackt

1 Kugel Mozzarella

Olivenöl

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und die Weißbrote damit belegen. Im Backofen ca. 10 Minuten rösten, bis die Brote knusprig sind und der Mozzarella darauf geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Pilze säubern, in mundgerechte Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Knoblauch fein hacken und über die Pilze geben, sobald diese knusprig werden.

Bruschette aus dem Ofen holen und mit den Pilzen belegen. Noch warm genießen.

