

Hallo liebe Hobbyköche,

heute möchten wir euch ein sehr einfaches Rezept zeigen, dass ihr mit euren Kräutern aus dem Pflanzurm wunderbar verfeinern könnt. Die Rede ist von Pilz- und Tomaten-Bruschetta. Das Rezept eignet sich perfekt für eine kleine Vorspeise oder falls ihr noch ein paar Zutaten wie Ciabatta, Tomaten und Pilze von der letzten Feier übrig habt.

Ihr benötigt folgende Zutaten für das Pilz-Bruschetta: (die Angaben sind jeweils für 4 Portionen, also 4 Scheiben)

- 280g Pfifferlinge (oder andere Pilze)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Ciabatta (bekommt ihr in jedem großen Supermarkt)
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer (am besten welcher aus einer Pfeffermühle, schon fertig gemahlener geht aber auch, wenn ihr gerade keinen anderen bei euch zuhause habt)
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Und für das Tomaten-Bruschetta:

- ebenfalls 4 Scheiben Ciabatta
- 200g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL gehacktes Basilikum
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Pilz-Bruschetta:

1. Die Pilze sorgfältig putzen und in grobe Stücke schneiden (siehe Bild)
2. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden (ein bisschen so wie beim Zwiebeln schneiden: erst die Zehe in feine Streifen schneiden (so wie man bei einer Zwiebel anfängt), dann die einzelnen Streifen einmal quer und einmal längs schneiden, damit kleine Würfel entstehen)
3. Die Petersilie waschen, grob schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken
4. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ciabatta Scheiben darin auf jeder Seite ca. 2 Minuten anrösten, dann aus der Pfanne nehmen (Achtung: wenn ihr die Ciabatta lieber im Backofen statt in der Pfanne rösten möchtet, dann heizt ihn als allererstes auf 200°C Ober-/Unterhitze vor, bevor ihr mit Schritt 1 beginnt. Dort auch wieder 2-3 Minuten kurz anrösten)
5. Das restliche Olivenöl (3 EL) in die Pfanne geben und den Knoblauch darin 1 Minute anbraten
6. Die Pilze dazugeben und 4 Minuten unter Rühren braten, mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen und mit der Petersilie vermischen
7. Alles auf die Ciabattascheiben verteilen und genießen!

Zubereitung Tomaten-Bruschetta:

1. Die Ciabattascheiben in einer Grillpfanne oder im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze kurz anrösten
2. Die Tomaten waschen und viertel (ihr könnt die Stücke aber auch so groß schneiden wie ihr wollt)
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken (siehe oben Pilz-Bruschetta Schritt 2)
4. Die Tomaten mit Olivenöl, Basilikum und Knoblauch in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Auf den gebackenen Brotscheiben verteilen und genießen!

Und, ging doch ganz schnell oder? Wenn euch das Rezept gefallen hat, dann schaut doch gerne auch in unsere weiteren Rezepte. Wir hoffen, es hat euch Spaß gemacht und wünschen euch einen guten Appetit!