



Steinpilz-Bruschetta

Zutaten für 2 Portionen | 4 Brote

- Olivenöl
 - 4 Scheiben veganes Bauernbrot/Vollkornbrot
 - 350-400 g frische Steinpilze
 - 1-2 Zwiebeln
 - 2 kleine Knoblauchzehen
 - Ein halbes Bund Petersilie
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 20 g Margarine | ich benutze Bio-Alsan
 - Meersalz & Fleur de Sel
 - Schwarzer grober Pfeffer aus der Mühle
 - Etwas Zitronensaft
-

Zubereitung (ca 15 Minuten)

1. Steinpilze verlesen, säubern und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel(n) und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen und hacken. Einige Rosmarinnadeln ebenfalls klein hacken.
2. Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel im heißen Fett anrösten. Nach 2-3 Minuten die Steinpilze hinzu geben und leicht bräunlich anbraten, bis sie aromatisch duften. Pilze mit Salz, Pfeffer und viel frischer, gehackter Petersilie würzen.
3. Parallel dazu in einer zweiten Pfanne 2-3 EL Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun anrösten. Zum Schluss eine kleine gehackte Knoblauchzehe, den gehackten Rosmarin und den Rosmarinzweig dazu geben. Brot noch etwa 2 Minuten anrösten und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.
4. Steinpilze auf die Brote verteilen, etwas frische Petersilie darüber geben und die Bruschetta zum Schluss mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Prise Fleur de Sel verfeinert servieren.

Guten, krossen Appetit!