

# Pilz-Bruschetta

Zutaten für 4 Portionen:

1	Ciabatta-Brot oder Frischback-Parisette
2 EL	Öl (Olivenöl extra Vergine)
2 EL	Kräuter, italienische
4	Champignons oder 4 - 5 EL gemischte Pilze
125 g	Mozzarella
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

---

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ciabatta in Scheiben schneiden und aufs Backblech legen. Champignons säubern (nicht waschen!) und würfeln. Öl, Kräuter, Pfeffer und Salz zu den Champignons geben und abschmecken. Die Champignonmasse über die Brotscheiben verteilen und mit gewürfeltem Mozzarella bestreuen. Im Ofen überbacken, bis der Mozzarella anfängt zu fließen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.  
Schwierigkeitsgrad: einfach

## En Guete

wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

6. Oktober 2008

