

# Bruschetta mit Eierschwammerl

Diese köstliche Variante der klassischen Bruschetta kombiniert knuspriges Brot mit saftig gebratenen Eierschwammerl.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Eierschwammerln</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
8 Scheiben	<a href="#">Brot</a> (Baguette, Ciabatta)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
4 Zweige	Thymian (und oder Petersilie)
	Oliveöl extra vergine
Nach Belieben	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für **Bruschetta mit Eierschwammerl** die Eierschwammerl gründlich putzen, dabei eine Pilzbürste oder ein trockenes Tuch verwenden. Die Stielenden kürzen, größere Pilze halbieren. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und die Schwammerl darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten, bis sie goldbraun und aromatisch sind. Anschließend leicht abkühlen lassen.
2. Währenddessen Baguette- oder Ciabattascheiben in einer zweiten Pfanne mit etwas Oliveöl von beiden Seiten knusprig anrösten. Die Knoblauchzehen halbieren und die gerösteten Brotscheiben mit der Schnittfläche einreiben – das verleiht ein feines Aroma.
3. Den frischen Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die abgekühlten Eierschwammerl großzügig auf den [Brotscheiben](#) verteilen, mit etwas Oliveöl beträufeln, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Thymian garnieren und nach Wunsch mit geriebene Parmesan bestreuen.

## Tipp