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	Eierschwammerln
1 EL	Butter
8 Scheiben	Brot (Baguette, Ciabatta)
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Zweige	Thymian (und oder Petersilie)
	Olivenöl extra vergine
Nach Belieben	Parmesan

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 Olivenöl 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 Olivenöl beträufeln, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Thymian garnieren und nach Wunsch mit geriebene Parmesan bestreuen.

Tipp