

Eat, letters and deco

PILZ-SPECK BRUSCHETTA

Für 5-6 Personen

♥ Saison / schnell / einfach

Zubereitungszeit: 15min



Zutaten:

70 gr Specktranchen, in Streifen geschnitten
120 gr braune Champignons, in kleine Würfeli geschnitten
1 kleines Baguette
etwas grober Pfeffer aus der Mühle
wenig Knoblauchpulver

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220 Grad / Umluft vorheizen. Das Baguette in schräge Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf ein Blech geben.
2. Die Scheiben im Ofen eine goldgelbe Farbe annehmen lassen. Das dauert ca 3-5 min.
3. In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne die Pilze mit dem Speck leicht knusprig anbraten und abschmecken.
4. Fertigstellen; die Pilz-Speck Mischung bergartig auf die Brotscheiben geben. Nach Belieben etwas Bohnenkraut darauf legen und sofort auftragen.

Die Herbst-Bruschetta schmecken köstlich, auch perfekt zu einem Glas Rotwein oder Sauser. Die Bruschetta muss man frisch zubereiten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Jelinda K.