



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Steinpilz-Bruschetta

Zutaten für 4 Personen:	
500 g frische Steinpilze	Zitronensaft
1 Knoblauchzehe	Butter
1 kleiner Bund Petersilie	Bauernbrot
Olivenöl	Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Steinpilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
Petersilie waschen und hacken.

Mitkochen:

- Einen Schuss Olivenöl erhitzen, Steinpilze zugeben und ca. 3 Minuten braten.
Knoblauchwürfel und gehackte Petersilie zugeben.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Einen Schuss Weißwein und einen Esslöffel Butter zu den Pilzen in die Pfanne geben und vermengen.
- Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von jeder Seite 1-2 Minuten rösten.
- Brot und Pilze auf Tellern anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer