

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer  
Die Mitkoch-Show,  
immer sonntags von 9-13 Uhr.

## Champignon-Bruschetta

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

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

- 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.