

RADIO SALÜ**101,7**

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

Waldpilze-Bruschetta

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

- Die Pilze 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.