

Pilz-Bruschetta mit Tomatensauce

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Baguette oder Ciabatta in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Knoblauch-Mischung auf das Brot streichen und in den vorgeheizten Ofen geben; auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun rösten.

Pilze säubern und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin rundum scharf anbraten. Thymian hinzugeben und salzen.

Haselnüsse klein hacken. Gemeinsam mit den Pinienkernen in einer Pfanne ohne Fett rösten und zwischenzeitlich auf die Seite geben.

Nun Olivenöl und Honig in die Pfanne geben und mit Balsamicoessig ablöschen. Tomatensaft zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Brötchen aus dem Ofen nehmen, mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Pilze darauf geben und mit Tomatensaft-Sauce beträufelt servieren.



Zutaten

Zutaten für 2 Portionen:

- ½ Baguette oder Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Pilze: Kräuterseitlinge, Champignons und Shiitake Pilze
- 2 EL Rapsöl
- Thymian Salz
- 1 Handvoll Haselnüsse
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 100 g Ziegenfrischkäse

Für die Tomatensauce:

- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Schuss Balsamicoessig
- 100 ml Tomatensaft
- Salz und Pfeffer