

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Herbstliche Pfifferling-Bruschetta

Für 2 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Min.

<i>Kleine Pfifferlinge</i>	200 g	<i>putzen und zur Seite stellen.</i>
<i>Petersilie</i>	5 EL	<i>waschen, trocken schütteln und fein hacken. 1 EL davon für später aufbewahren.</i>
<i>Brat-Olivenöl</i>	2 EL	<i>in einer Pfanne erhitzen und zuerst 4 EL der Petersilie kurz andünsten. Die Pfifferlinge zugeben und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten andünsten. Mit</i>
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Pfeffer, schwarz</i>		<i>würzen und von der Herdplatte nehmen.</i>
<i>Ciabattabrot</i>	4 Scheiben	<i>toasten oder in der Pfanne rösten.</i>
<i>Knoblauch</i>	2 Zehen	<i>halbieren.</i>
<i>Olivenöl, nativ</i>	4 EL	<i>Jede getoastete Brotscheibe mit je einer halben Knoblauchzehe einreiben. über die vier Brotscheiben träufeln.</i>
<i>Parmesan</i>	50 g	<i>grob reiben und unter die Pfifferlinge in der Pfanne mischen. Jeweils 2 Scheiben Brot auf einen Teller legen, mit den Pilzen belegen und mit der aufbewahrten Petersilie bestreuen.</i>

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder Trocken / Eichstetter Herrenbuck](#)

