

Dinkelbrot Crustini al funghi



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

- 1 MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot 250g
- 300 g Champignons
- 70 g Ricotta oder Frischkäse nach Wahl
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 1 Bio Zitrone



Zubereitung:

Das Brot aus der Verpackung nehmen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten knusprig braten und herausnehmen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne mit Zugabe von 3 EL Öl bei starker Hitze hellbraun braten.

Die Champignons mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Thymian würzig abschmecken.

Die Baguette-Scheiben mit Ricotta bestreichen und mit den angemachten Pilzen üppig belegen.

