



Turbo(schnelle) Pilz-Knoblauchbrote

Zubereitung

Die Zwiebel grob würfeln und die Petersilie grob hacken, die Pilze in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel glasig mit dem Öl zusammen in einer Pfanne anbraten. Die Pilze mit den Zwiebeln scharf anbraten, nicht länger als 60 Sekunden. Die Petersilie hinzugeben und vermengen. Das Brot mit Öl bestreichen od. einreiben und in einem Langschlitztoaster oder in einer zweiten Pfanne anbraten. Die Knoblauchzehen gleichmäßig auf den Brotscheiben verreiben. Die Brote zusammen mit den Pilzen anrichten und nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen, möglichst heiß genießen! Bon Appetit!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Jutta Dollmann.

Zutaten

für zwei Personen

Bona Öl

4 Scheiben Roggenbrot

Ca. zwei Hände voll Pilze

Etwas frischen Petersil

Eine Rote Zwiebel

Eine Knoblauchzehe

Pfeffer

Salz