

Bruschetta alla Petrella

30 Minuten

Zutaten

(4 Portionen) 2 Schalotten, 200 g Kirschtomaten, 100 g Champignons, 2 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Baguette (ca. 200 g), 1 Packung Petrella Kräuter (= 125 g)



So wird's gemacht

- Schalotten abziehen, Tomaten waschen, Champignons putzen und alles in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Schalotten und Champignons dazugeben und anbraten. Tomaten zufügen, andünsten und solange mit erhitzen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mischung mit Thymian verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Baguette in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 5-7 Minuten knusprig rösten.
- Baguette mit Petrella bestreichen, mit der Tomaten-Champignon-Mischung belegen, nach Wunsch mit Basilikum garnieren und servieren.