



## September 2019: Pilz-Crostini

### Zutaten (6 Stück):

- » 300 g Pilze nach Belieben
- » 1 Zwiebel
- » ½ Bund Petersilie
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 TL Rapsöl
- » Salz, Pfeffer
- » 1 EL Balsamicoessig
- » 6 Scheiben Vollkornbrot

### Zubereitung:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, Petersilie hacken und Knoblauch schälen und klein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Pilze mit Zwiebel und Knoblauch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Hälfte der Petersilie untermischen, mit Balsamico abschmecken.

Pilzmischung auf die getoasteten Vollkornscheiben anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen.