



Originelle Bruschettas mit Portobello & Trüffelkäse selbst herstellen



Zutaten

- 100 gramm Henri Willig Ziegenkäsetrüffel, gerieben (oder natürlich mehr!)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Portobello-Pilze
- 4 Stücke von Sauerteigbrot

Vorbereitung

Gesund, lecker und eine tolle Ergänzung für Ihre Käseplatte!

- Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor.
- Pressen Sie die Knoblauchzehe aus. Mit dem Olivenöl mischen und das Sauerteigbrot damit bestreichen. Achten Sie darauf, dass Sie auch die Knoblauchstücke auf das Brot geben, nicht nur das Öl!
- Legen Sie die Brote für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen, bis sie oben schön goldbraun geworden sind.
- Schneiden Sie die Portobello-Pilze in dicke Scheiben und braten Sie sie in einer Pfanne goldbraun.
- Die Bruschettas mit den Portobello-Scheiben, einer Prise Salz und geriebenem Käse belegen.

Einfach und voller Geschmack