



# Bruschetta mit marinierten Champignons und Serranoschinken



Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Serranoschinken      | 75 g  |
| Champignons, weiß    | 400 g |
| Rosmarin, frisch     | 25 g  |
| Olivenöl             | 2 EL  |
| Meersalz             |       |
| Pfeffer, schwarz     |       |
| Balsamicoessig, hell | 1 EL  |
| Brötchen             | 4 St. |
| Knoblauchzehen       | 1 St. |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Serrano-Schinken zerpfücken. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf höchster Stufe erhitzen, Pilze darin ca. 5 Min. braten, Rosmarin ca. 1 Min. mitschwenken. Champignon-Pfanne mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken und vom Herd nehmen.
3. Brötchen halbieren, in einem Toaster ca. 2 Min. rösten. Knoblauch halbieren, schälen, Schnittflächen der Brötchen damit einreiben. Bruschetta mit marinierten Champignons und Serranoschinken belegen und mit Olivenöl beträufelt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 339 kcal |
| Kohlenhydrate  | 46 g     |
| Eiweiß         | 16 g     |
| Ballaststoffe  | 5 g      |
| Fette          | 12 g     |