



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 |