



BioGourmet

Für 4-6 Portionen:

- 1 Packung Bruschetta naturale von BioGourmet
- 300g gemischte Pilze (Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge)
- Etwas Natives Olivenöl extra von BioGourmet
- 1 EL Aceto Balsamico von BioGourmet
- 1 EL Ahornsirup Grad C von BioGourmet
- Salz, Pfeffer
- Einige schwarze Kirschtomaten

Für das Pesto

- 1 Packung Walnusskerne von BioGourmet
- 1 Handvoll frischer Rucola
- 4 EL Natives Olivenöl extra von BioGourmet
- Etwas Zitronensaft von BioGourmet
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz

Bruschetta mit Pilzen

Bruschetta muss es nicht immer nur im Sommer geben, oder? Zum Abschluss der Pilzsaison haben wir unsere Bruschetta naturale mit frischen Pilzen und einem nussigen Pesto belegt. Dekoriert mit frischer Kresse und schwarzen Tomaten ist die Pilz-Bruschetta ein wahrer Hingucker!

Zubereitung

Für das Pesto Walnüsse, Rucola und Knoblauch mit einer Küchenmaschine zerkleinern. Olivenöl dazugeben und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Kirschtomaten vierteln und beiseite stellen. Die Pilze putzen und je nach Größe in Scheiben schneiden oder vierteln, anschließend in etwas Olivenöl scharf anbraten. Mit Balsamico und Ahornsirup ablöschen und

kurz karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bruschetta auf einem Teller anrichten, großzügig mit Pesto bestreichen und mit Pilzen und Tomaten belegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte