

Pilzrezept von pilzland.ch



Pilzschnitten

Für 4 Personen

800 g	gemischte Pilze oder nur Shiitake Pilz
½ Bund	Thymian
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl zum Anbraten
1 dl	Weisswein
1 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
½ TL	Salz
wenig	Cayennepfeffer
400 g	Brot

Und so wirds gemacht:

Pilze schneiden, Thymianblättchen abzupfen, Knoblauch pressen. Pilze im heissen Öl portionenweise je ca. 3 Min. anbraten. Thymian und Knoblauch kurz mitbraten. Wein, Bouillon und Rahm dazugießen, ca. 2 Min. köcheln, würzen.

Brot in acht Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen. Ca. 5 Min. in der obersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens rösten.



Kochzeit gesamt: 20 Minuten

vegetarisch

Nährwert / Person: 491 kcal

Fett: 25 g

Kohlenhydrate: 45 g

Eiweiss: 15 g