

# Pilz-Bruschetta mit Balsamico-Champignons und Frischkäse

- 
- 🕒 30 Minuten
  - 👤 2 Portionen
  - 📊 Schwierigkeit: 1 von 3
  - Vegetarisch

## Zutaten

250 g braune Champignons  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
½ TL Zucker  
1 TL getrockneter Rosmarin  
2 EL Balsamico  
15 Baguettescheiben  
(Mehrkorn)  
7 EL Frischkäse  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Champignons putzen und halbieren ggf. vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Champignons in einer Pfanne bei hoher Hitze ohne Fett goldbraun rösten und anbraten. Olivenöl, Zucker, Knoblauch und Zwiebelwürfel hinzugeben und die Mischung karamellisieren lassen. Die Mischung mit Balsamico löschen, die Hitze reduzieren und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze noch ein paar Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.

Die Baguettescheiben im Ofen goldbraun rösten. Nach kurzem Abkühlen die Scheiben mit Frischkäse bestreichen und die lauwarmen Balsamico-Champignons gleichmäßig verteilen. Sofort servieren und auf Wunsch mit etwas Petersilie garnieren.

---

## Nährwerte pro Portion

Kalorien 429 kcal / Kohlenhydrate 32 g /  
Protein 12 g / Fett 27 g

Erfahre mehr  
über uns unter:  
**biopilzhof.de**

