

Bruschetta mit Pilzen, Feta und Rucola

Zutaten für 4 Portionen

300 g Champignons (weiße und braune)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

60 g Salat (z. B. Rucola)

Olivenöl

1 TL Zucker

5 cl Balsamico-Essig

Chili-Salz

Pfeffer

8 kleine Scheiben dunkles Krustenbrot

100 g Feta

Zubereitung

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel grob hacken. Den Rucola waschen und zerzupfen. Die Pilze und die Zwiebel in Olivenöl anbraten. Wenn sie leicht weich sind, den Zucker und den Balsamico-Essig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Knoblauchzehe pressen und unterrühren. Mit Chili-Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Butter knusprig rösten. Mit dem Rucola, den Pilzen und dem zerkrümelten Feta belegen und servieren.