

Pilz- Bruschetta

300 g Champignons (braune und weiße) putzen und in Scheiben schneiden.

1 Zwiebel schälen und grob hacken. Die Pilze und die Zwiebel in Olivenöl anbraten.

Wenn sie leicht weich sind, 1 TL Zucker und 5 cl Balsamicoessig zugeben und leicht karamellisieren lassen. 1 gepresste Knoblauchzehe unterrühren und das Ganze mit

Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. 8 kleine Scheiben eines dunklen Krustenbrot

in der Pfanne in Olivenöl knusprig rösten. Das Brot auf eine Platte legen, darauf die

Pilze verteilen, mit zerkrümeltem Feta bestreuen, mit Rucola garnieren und servieren.