

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ÜBERBACKENE PILZE AL ITALIANITÀ

Zutaten:

20 g	getrocknete Morcheln
300 g	frische Pfifferlinge / Eierschwämme
300 g	frische Steinpilze
2 Stk.	Knoblauchzehen
80 g	geräucherter, durchwachsener Speck
8 El	kalt gepresstes Olivenöl
120 g	Ciabatta
etwas	Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 Stk.	Thymianzweige
1 Stk.	getrocknete Chili, grob zerstoßen
200 g	Scamorza (italienischer Käse, alternativ: Büffelmozzarella)

ZUBEREITUNG:

Morcheln gründlich waschen, mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die frischen Pilze säubern, grössere evtl. klein schneiden. Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Speck würfeln und mit Knoblauch in 1 El Öl kurz andünsten.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Ciabatta in 10 dünne Scheiben schneiden, in der Grillpfanne oder im Toaster knusprig tosten. Danach in Stücke reißen und in eine hitzebeständige Form geben. Mit 4 El Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen.

Morcheln gut abtropfen lassen. Pilze, Speck, Knoblauch, abgezapfte Thymianblättchen und etwas Chili mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilzmischung auf dem Brot verteilen. Käse grob zerzupfen und darauf verteilen. 3 El Öl darüber träufeln und alles im heissen Ofen ca. 30 Minuten überbacken.