

Pilz-Schnitten

15 Minuten (plus 5 Min. rösten)



Film auf:
videos.bettybossi.ch



Vegi



Zutaten

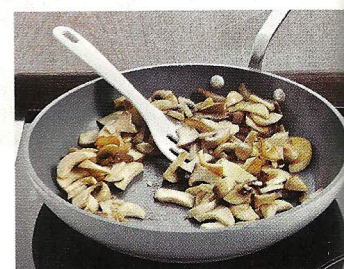
- 800 g Pilze (z. B. Austernpilze, Champignons und Kräuterseitlinge)
- ½ Bund Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Cayennepfeffer
- 400 g Brot (z. B. Bio-Quarkkornbrot)

Pro Person: 25 g Fett, 15 g Eiweiss,
45 g Kohlenhydrate, 2055 kJ (491 kcal)

Kochanleitung



1
Pilze schneiden, Thymianblättchen abzupfen, Knoblauch pressen.



2
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.



3
Brot in acht Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 5 Min. in der obersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens rösten.