

## Pilz-Schnitten

15 Minuten (plus 5 Min. rösten)



Vegi

### Kochanleitung



1

**Pilze** schneiden, **Thymianblättchen** abzupfen, **Knoblauch** pressen.

### 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)



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.

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