



Marinierte Portweifeigen, getrüffelte Eierschwämmchen und feiner Ziegenfrischkäse verleihen belegten Brötchen einen eleganten Auftritt. «Schönesleben»-Köchin Diana Krauss verrät ihre Rezepte.

Belegte Brötchen galten bis jetzt als altbackene Gästeverpflegung. Doch es geht auch elegant – und ganz ohne Fleisch. So können sich auch Vegetarier mit diesen feinen Brothäppchen den Bauch vollschlagen.

Belegte Brote mit getrüffeltem Eierschwämmchen-Salat



Zutaten

- 1 Vollkornbaguette
- 300 g frische Eierschwämmchen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Thymian
- Olivenöl
- Trüffelöl
- 100 g Butter
- 1/2 Knoblauchzehe
- 50 g Frischkäse
- 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Eierschwämmchen putzen und kurz waschen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Olivenöl in eine Pfanne geben und heiss werden lassen. Pilze portionsweise ca. 30 Sekunden mit dem gehackten Knoblauch heiss anbraten. Am Schluss etwas Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne darf nur immer am Boden mit Pilzen bedeckt sein, da sonst die Pilze das ganze Wasser verlieren. Die Pilze in eine Schüssel geben und mit den gehackten Kräutern, Zitronensaft und dem Trüffelöl abschmecken. Die Baguettescheiben mit etwas Frischkäse bestreichen und den Salat darauf anrichten.