



Originelle Bruschettas mit Portobello & Trüffelkäse selbst herstellen



Zutaten

- 100 gramm Henri Willig Ziegenkäsetrüffel, gerieben (oder natürlich mehr!)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Portobello-Pilze
- 4 Stücke von Sauerteigbrot

Zubereitungsmethode Bruschetta mit Portobello & Trüffelkäse

Lust auf etwas Besonderes? Dann probieren Sie unser Bruschetta-Rezept mit einer einzigartigen Kombination: Portobello und Trüffelkäse. Diese Bruschetta ist nicht nur eine gesunde Wahl, sondern auch eine wahre Geschmacksexplosion für Ihr Mittagessen, Ihren Brunch oder als Vorspeise. In nur 20 Minuten können Sie diese köstlichen vegetarischen Gerichte zubereiten. Folgen Sie unseren einfachen Schritten und beeindrucken Sie mit dieser schmackhaften Kreation!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2: Die Knoblauchzehe pressen. Mit dem Olivenöl vermischen und das Sauerteigbrot damit bestreichen. Achten Sie darauf, dass Sie auch die Knoblauchstückchen auf das Brot geben, nicht nur das Öl!
- 3: Legen Sie sie für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen, bis sie oben schön goldbraun sind.
- 4: Schneiden Sie die Portobello-Pilze in dicke Scheiben und braten Sie sie in einer Pfanne goldbraun.
- 5: Die Bruschettas mit den Portobello-Pilzen, einer Prise Salz und geriebenem Käse belegen.

Sind Sie bereit, Ihre eigene Bruschetta mit Portobello & Trüffelkäse zu machen?

Machen Sie Ihre eigenen köstlichen Portobello-Bruschettas mit Trüffelkäse! Eine einfache und schmackhafte Ergänzung zu jeder Mahlzeit. Das ist ein Genuss für Käseliebhaber und einzigartige Geschmackserlebnisse. Teilen Sie Ihre Ergebnisse und genießen Sie Ihre selbstgemachte Bruschetta. Buon appetito!