



Knusprige Pilz-Stulle

mit Sauerkraut



Zutaten für 3 Personen:

- 6 Stullen** Von dem frischen Brot 6 Scheiben abschneiden und diese auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Ofen indes vorheizen auf 200°C Ober- und Unterhitze.
- 1 Brot
 - 4 – 5 Kräuterseitlinge
 - 3 – 4 EL Sauerkraut
 - Olivenöl
 - Rosmarin od. Thymian (trocken od. frisch)
 - Butter für die Pfanne
 - frischer Parmesan
 - Salz
 - Pfeffer
- Die Brote mit Olivenöl bestreichen und Rosmarin darüber streuen. Wenn frischer Rosmarin verwendet wird, die Blätter vorher etwas in einem Mörser zerstoßen, so können die ätherischen Öle austreten.
- Die Brote in den oberen Teil des Ofens schieben und diesen bei 200°C mit Grillfunktion stellen. Nach 5 – 10 Minuten können die gerösteten Brotscheiben herausgenommen werden. Die geputzten Pilze der Länge nach in 1cm dicke Scheiben schneiden, die Butter in der Pfanne erhitzen und darin die Pilze von beiden Seiten etwa 3 Minuten gold-braun anbraten.

Etwas Sauerkraut abtropfen lassen und auf den Brotscheiben verteilen. Die gebratenen Pilze darauf legen und mit frischen Parmesanhobeln sowie etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Fertig ist die Brotzeit!