Bruschette mit Steinpilzen

4-Personen

Zutaten:

1	-	Baguette
4-6	-	grössere Steinpilze
etwas	-	Olivenoel
etwas	-	Knoblauch, fein gehackt
1	-	Zwiebel, fein gehackt
etwas	-	frische Käuter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot im Backofen toasten bis die Scheiben etwas Farbe bekommen haben. Etwa 6-Minuten. Die Steinpilze putzen , die schönen Steinpilze längs in Scheiben schneiden, so dass die Form des Pilzes erkennbar bleibt.

Scheiben in Oel (feines Olivenoel) beidseitig braten. Rest der Steinpilze in Würfel schneiden und mit Knoblauch und Zwiebeln anbraten.

Erst zum Schluss salzen und Pfeffern, mit Kräutern nach Wunsch würzen.

Die Toatscheiben mit Pilzragout belegen, zum Schluss die ganze Scheibe Steinpilz oben auflegen.