

Champignon-Ciabatta

Eine köstliche Rezept-Idee. Gebratene Pilze und Rote Beete auf knusprigem Ciabatta.

etwa 14 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Champignon-Belag:

500 g Champignons
100 g Schalotten
etwa 4 Zweige frischer Thymian
100 g Rote Beete (gekocht)
2 EL Olivenöl
150 g Dr. Oetker Creme VEGA
1 - 2 EL Balsamico Bianco
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

etwa 14 Scheiben Ciabatta (ital. Weißbrot)

Wie backe ich schnell und einfach Champignon-Ciabatta?:

1 Vorbereiten:

Champignons putzen, je nach Größe halbieren und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen und die Blätter abzupfen. Rote Beete in kleine Würfel schneiden. Backofengrill vorheizen.

2 Champignon-Belag zubereiten:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons und Schalotten darin etwa 7 Min. braten. Creme VEGA und Thymian unterrühren. Belag mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Ciabatta:

Ciabattascheiben auf einem Rost oder Blech unter dem Backofengrill von beiden Seiten in wenigen Minuten goldbraun rösten. **Hinweis:** Dabei stehen bleiben und die Brotscheiben rechtzeitig aus dem Ofen nehmen.

Einschub: oberes Drittel



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Champignons auf den Ciabattascheiben verteilen und mit den Rote-Beete-Würfeln bestreuen. Nach Wunsch mit frischem Thymian garnieren. Champignon-Ciabatta warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Thymian schmeckt auch frischer Rosmarin sehr gut.
- Wenn der Backofen keine Grillfunktion hat, Ober-/Unterhitze wählen: etwa 240°C.
- Je nach Größe der Brotscheiben kann die Crememenge variieren.

