

Herbstzeit ist Pilzezeit



Peter Jost, Küchenchef tilia Ostermündigen, kocht seit 2009 in der tilia-Küche.

PILZSCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 800 g gemischte Pilze
- ½ Bund frischer Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- wenig Olivenöl zum Anbraten
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer
- 400 g Weissbrot

ZUBEREITUNG

Pilze putzen und schneiden, Thymianblättchen abzupfen, Knoblauch pressen.

Pilze im Öl portionenweise anbraten, Thymian und Knoblauch kurz mitbraten. Mit Weisswein ablöschen, Bouillon und Rahm dazugiessen und ca. 3-4 Min. köcheln lassen, würzen nach Bedarf.

Brot in 8 Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen. Ca. 5 Min. in der obersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens rösten.

Variante: Das Brot vor dem Rösten mit Butter oder Kräuterbutter bestreichen.