



Knoblauch Brot mit Pfifferlingen

Zutaten:

1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
250 g Pfifferlinge (können auch durch andere Pilze ersetzt werden)
20 g Frühstücksspeck
30 g Zwiebel
Salz, Pfeffer
2 Stiele frische Petersilie
1 Ei



Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
Pfifferlinge trocken säubern und nicht waschen.

Zuerst den Speck leicht auslassen, dann die Zwiebeln zugeben und anbraten.
Anschließend die Pfifferlinge zufügen und braten, bis diese leicht gebräunt sind.

Jetzt das verrührte Ei mit etwas gehackter Petersilie zu den Pfifferlingen geben und nur ganz kurz umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 10 bis 12 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist.
Die Pfifferlinge auf den Brot-Hälften verteilen und mit Petersilie garnieren.

Mehr Rezepte:

www.meggle.de/knoblauchbrot

www.facebook.com/meggle.de