



Bruschetta mit Ricotta und gebratenen Pfifferlingen

Zutaten (für vier Portionen):

Bruschetta

1 Ciabatta
2-3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz

Ricotta-Creme

250 g Ricotta
2 EL Kürbiskernöl
1 Zitrone, unbehandelt
Thymian
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Gebratene Pfifferlinge

1 EL Raffiniertes Olivenöl
1 Schalotte
400 g Pfifferlinge
1 EL Butter
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer
½ Zitrone

Sowie

30 g Kürbiskerne
neutrales Öl

Zubereitung (30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Ciabatta in Scheiben schneiden. Olivenöl in eine kleine Schüssel geben, Knoblauch hineinreiben, leicht salzen und die Mischung auf die Brotscheiben pinseln. Bei 200 Grad für etwa fünf Minuten goldbraun rösten.

Ricotta mit Kürbiskernöl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, gehacktem Thymian, Knoblauch und Parmesan in einen Mixbecher geben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Pfifferlinge portionsweise dazugeben und scharf anbraten, bis sie gebräunt sind. Pilze salzen, gewürfelte Schalotte sowie Butter und Thymian dazugeben und alles durchschwenken. Leicht pfeffern und einen Spritzer Zitronensaft über die Pilze geben und von der Hitze nehmen.

Kürbiskerne grob hacken, mit einem Tropfen neutralem Öl in beschichteter Pfanne anbraten und leicht salzen.

Die knusprigen Brotscheiben auf Tellern portionieren, großzügig mit der Ricotta-Creme bestreichen. Gebratene Pfifferlinge darauf anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen toppen.

Nährwerte pro Portion:

498,5 kcal – 29,5 g Fett – 20,5 g Eiweiß – 38 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.