

Frühlingstoast mit Pilzen

Frische wild wachsende Kräuter schmecken auf diesem Frühlingstoast besonders gut

Zutaten für 4 Portionen:

120 g Pilze
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 EL Öl
2–3 EL Weisswein
2 EL frische gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot

Pilze fein hacken, zusammen mit der Zwiebel im Öl gut anbraten. Kräuter begeben und kurz weiter dünsten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot toasten, die Pilzmasse darauf verteilen. Diagonal halbieren, nach Belieben ausgarnieren. Alles zusammen auf einer Platte oder je 2 Toasthälften auf einem Teller servieren. Zum Essen benötigen Sie kein Besteck.

