

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.

*) Bis hier eventuell am Vortag zubereiten, auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

