

# Champignon Bruschetta

## Zutaten für 2 Portionen:

400 g	Champignons
3 TL	Olivenöl
2 TL	Balsamico Essig
1 TL	braunen Zucker
1 TL	Thymianblätter
Salz	
Pfeffer	
1	Knoblauchzehe
4 Stk.	Chiabattabrot

Zubereitungszeit ca. 10 min

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Öl anbraten. Wenn die Pilze eine schöne Bräune haben zuerst mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren und anschließend mit dem Balsamico ablöschen. Das gibt den Champignons eine dunkelbraune Färbung. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Die Chiabattabrotsscheiben auf beiden Seiten mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben und unter dem Backofengrill toasten.

Die Pilze auf dem getoasteten Brot verteilen und ein wenig Balsamico Creme darüber geben und warm servieren.