Ciabatta mit Pilzen und Trüffel Schinken

30.November 2022

Zutaten

1 Pkg. Trüffel-Schinken
5 Scheiben Ciabatta
250g Pilze (Austern, Kräuterseitlinge, Champignons)
1 Knoblauchzehe
Etwas Olivenöl
Etwas Salz & Pfeffer
Etwas Trüffelöl
Etwas Petersilie
Etwas Butter

Zubereitung

Ciabatta-Scheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen und in einer Pfanne beidseitig goldbraun anrösten.

Pilze waschen und trocken tupfen. Anschließend grob hacken und mit Olivenöl in einer Pfanne scharf anrösten.

Knoblauch durch eine Presse in die Pfanne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Schuss Trüffelöl verfeinern.

Ciabatta-Scheiben mit Pilzen und einer Scheibe Trüffel-Schinken belegen und mit fein gehackter Petersilie garnieren.