

Strammer Pilz-Max

Für zwei Personen

Für den Strammen Max:

2 Scheiben Sauerteigbrot	200 g Pfifferlinge	7 Cherrytomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 Eier
Butter	1 Zweig Petersilie	Salz

Für das schnelle Pesto:

20 g Montello	2 EL Olivenöl	5 Haselnüsse
3 Zweige Basilikum	3 Zweige Petersilie	Salz

Für die Fertigstellung:

2 EL Schmand

Für den Strammen Max:

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Sauerteigbrot darin rösten.

Pilze putzen und evtl. Sand mit einer Pilzbürste entfernen.

Cherrytomaten halbieren. Halbierete Tomaten zu der Pfanne mit dem Brot geben. Salzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Brot und Tomaten in der Zwischenzeit einmal wenden. Dann beides aus der Pfanne nehmen und die Pfifferlinge in der Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Leicht salzen. Butter dazugeben. Schalotte und Knoblauch ebenfalls hinzufügen, sowie gehackte Petersilie.

Eine weitere Pfanne erhitzen und Spiegeleier braten.

Für das schnelle Pesto:

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Olivenöl darübergerben. Haselnüsse und Salz zugeben. Montello reiben und ebenfalls dazugeben. Alles zusammen hacken.

Für die Fertigstellung:

Brot mit Pesto bestreichen. Etwas Schmand auf das Pesto geben. Mit Pfifferlingen toppen. Spiegelei obendrauf setzen.

Viktoria Fuchs am 01. Oktober 2025