

Pfifferling-Bruschetta mit Schinken

Für ca. 8 Scheiben:

200 g kleine feste Pfifferlinge	100 g gekochter Hinterschinken	2 Artischockenherzen
2 EL Zwiebelwürfel	1 TL braune Butter	6 EL Portwein
$\frac{1}{2}$ - 1 TL geschnitt. Rosmarinnadeln	$\frac{1}{2}$ gerieb. Knoblauchzehe	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Prise gemahl. Kümmel	mildes Chilisalz	8 Scheiben Baguette
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 - 2 EL mildes Olivenöl	

Die Pfifferlinge ganz kurz waschen, abtropfen lassen und putzen.

Gegebenenfalls etwas zerkleinern. Den Schinken in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Artischocken vierteln.

Die Zwiebel in einer Pfanne in der braunen Butter etwas andünsten.

Die Pfifferlinge dazu geben und 2 Minuten mitbraten. In eine kleine Schüssel füllen und mit den Schinkenwürfeln mischen.

Portwein mit Rosmarin, Knoblauch, Zitronenabrieb, Kümmel und einer Prise Chilisalz auf 1 bis 2 EL einkochen lassen und unter die Pilze mischen.

Baguettescheiben in der Pfanne oder im Backofen auf beiden Seiten goldbraun rösten. Mit Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln.

Anrichten: Die Pilze auf den Baguettescheiben verteilen.

Alfons Schuhbeck am 26. Oktober 2020