



## Pilzragout mit Ciabatta-Brot auf Sauerkleebeet

Zutaten für 4 Personen

- 1 dl Haselnussöl
- 500 g frische Pilze, gewaschen und in gleich grosse Stücke geschnitten
- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Kräuter, gehackt (Schnittlauch, Petersilie und Majoran)
- 4 Ciabatta-Brötchen vom Beck
- 1 Handvoll frisch gepflückten Sauerklee ohne Stiele
- 2 EL Preiselbeeren

### Zubereitung

Die Pfanne mit dem Haselnussöl erhitzen, die gut abgetropften Pilze dazugeben, kurz schwenken. Zwiebeln und Knoblauch mit anziehen. Rahm dazugeben und etwa 5 Minuten einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter darunter schwenken. Bei den Ciabatta-Brötchen auf zwei Dritteln Höhe einen Deckel wegschneiden, vom unteren Teil des Brötchens etwas vom weichen Inneren herausnehmen, Brötchen auf die Teller setzen. Das Pilzragout darauf verteilen, den Deckel anlegen, mit Sauerklee bestreuen. Als Farbtupfer mit Preiselbeeren überstreuen und servieren.



*Tradition geniessen*

**Backstube/Verkauf:** Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch