



## Shitake mit Kräuter-Ricotta

### 4 Scheiben Baguette

250 g Shitake Pilze, 2 Knoblauchzehen gehackt, Olivenöl, 4 Rosmarinzweige, Salz und Pfeffer, 200 g frischer Ricotta

**Zubereitung:** Shitake säubern, in Streifen schneiden und in Olivenöl mit Knoblauch anbraten bis die Pilze gar sind, salzen und pfeffern. Frischen Ricotta mit der Gabel aufschlagen und gleichmäßig auf die Baguette-Scheiben verteilen, Pilze darüber geben und mit Rosmarin garnieren.



## Geröstete Champignons mit Knoblauch

### 2 Scheiben Roggenbrot

250 g Steinchampignons, 2 Knoblauchzehen gehackt, Olivenöl, Thymian und Rosmarin, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Champignons säubern und vierteln, in Olivenöl mit Knoblauch anbraten bis die Pilze gar und geröstet sind, salzen und pfeffern. Brotscheiben toasten, mit Olivenöl beträufeln und die gerösteten Steinchampignons darauf verteilen, mit Thymian und Rosmarin garnieren.



## Sautierte Pilze mit Parmaschinken und Ziegenkäse

### 2 Scheiben Ciabatta oder Brot nach Belieben

250 g gemischte Pilze, 2 Knoblauchzehen gehackt, 2 Schalotten gehackt, 60 g Butter, 1 TL getrockneter Thymian, 8 Scheiben Parmaschinken, 120 g Ziegenfrischkäse zerbröseln, Salz und Pfeffer, 50 ml Manzanilla Sherry

**Zubereitung:** Pilze säubern und schneiden, Knoblauchzehen und Schalotten in Butter ca. 3 Minuten sautieren, Pilze, Sherry und Thymian dazugeben, salzen, pfeffern und auf kleiner Flamme einkochen lassen bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Pilzmischung, Parmaschinken und Ziegenkäse gleichmäßig auf die Brote verteilen.



## Pilze mit Paprika auf Frischkäsebett

### 2 Scheiben Weißbrot

200 g Steinchampignons, 1 Knoblauchzehe gehackt, 1 rote Paprikaschote, gegrillt und enthäutet, Frischkäse, Olivenöl, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Champignons säubern und in Scheiben schneiden, in Olivenöl mit Knoblauch anbraten bis die Pilze gar und geröstet sind, salzen und pfeffern. Paprika dazu geben und kurz mitgaren. Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen und die Pilz-Paprikamischung gleichmäßig darauf verteilen.



www.weinmusketier.de



# Brotzeit-Party



## Avocado und Ziegenkäse

### 2 Scheiben Dinkelbrot

100 g Ziegenfrischkäse,  
1 reife Avocado mittlerer Größe,  
frische Pfefferminzblätter, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Avocado halbieren, entkernen, schälen und mit einer Gabel zu Brei zerdrücken, Ziegenfrischkäse ebenfalls zerdrücken, beide Zutaten im Wechsel auf zwei Brotscheiben verteilen, salzen, pfeffern und mit frischen Minzblättern garnieren.



## Pincho mit gerösteter Paprika, Mozzarella und Garnelen

### 2 Scheiben Weißbrot

1 rote Paprikaschote, gegrillt und enthäutet,  
4 Garnelen ohne Schale, 1 Mozzarella-Kugel  
1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Brotscheiben verteilen, Paprika in Streifen schneiden, Knoblauch schälen und hacken, in Olivenöl anbraten, Paprika und Garnelen dazu geben und kurz zusammen schmoren bis die Garnelen gar sind. Als Topping auf den Mozzarella geben.



## Feta mit sautierten Feigen

### 2 Scheiben Bauernbrot oder Brot nach Belieben

100 g Feta, 2-3 reife Feigen,  
Olivenöl, 1 EL Honig und  
ein paar Rosmarinnadeln, zerkleinert

**Zubereitung:** Fetakäse zerbröckeln und gleichmäßig auf die Brotscheiben verteilen, Feigen waschen, vierteln und 2-3 Minuten in der Pfanne in Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten. Feigen auf die Brote verteilen, mit Honig beträufeln und mit Rosmarin bestreuen.



## Avocado mit Ei und Radieschen

### 2 Scheiben Vollkornbrot oder Brot nach Belieben

1 reife Avocado mittlerer Größe, Saft 1/2 Zitrone,  
1 gekochtes Ei,  
Radieschen und Schnittlauch, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Avocado halbieren, entkernen, schälen und in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, gleichmäßig auf zwei Vollkornscheiben verteilen, gekochtes Ei halbieren, je eine Hälfte dazu auf eine Scheibe Brot setzen, Radieschen putzen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Brote verteilen, mit gehacktem Schnittlauch garnieren, salzen und pfeffern.



## Roastbeef mit Remouladensauce

### 2 Scheiben Bauernbrot

8 Scheiben Roastbeef,  
Frischkäse,  
Remouladensauce und gehackter Schnittlauch

**Zubereitung:** Die Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen, Roastbeefscheiben gleichmäßig darauf verteilen und mit Remouladensauce und gehacktem Schnittlauch garnieren.



## Steak mit Kräuterfrischkäse

### 2 Scheiben Ciabatta

Reste von Steak oder Braten geschnitten,  
Kräuterfrischkäse, Thymian,  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Die Brotscheiben mit Kräuterfrischkäse bestreichen, Scheiben von Steak oder Braten auf den Brotscheiben verteilen, salzen, pfeffern und mit Thymianblättern bestreuen.