

Feierabendschnitte: Ciabatta mit Pilzen und Erbsenmus

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 kleines Ciabatta
50 g Parmesan
300 g TK-Erbesen
1 Frühlingszwiebel
100 g Pilze
1 Möhre
2 Teelöffel Weißweinessig
1/2 Teelöffel Honig
1 Esslöffel Butter
50 ml Olivenöl
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Kartoffelstampfer

Das gute, alte Butterbrot hat sich den Ruhestand redlich verdient. Stattdessen kommen diese Schnitten auf den Teller: Krosse Ciabattascheiben, Erbsenmus mit Parmesan und Pilze, die ein paar Runden in heißer Butter drehen durften.

Ich habe für meine Variante einen Mix aus Pfifferlingen und Champignons verwendet. Natürlich kannst du aber

auch Austernpilze, Kräuterseitlinge oder andere Pilzsorten verwenden.

- 1 -

TK-Erbesen in kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

- 2 -

Möhre schälen und in feine Würfel schneiden. Weißweinessig, Honig und ein wenig Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Möhren vermengen und ziehen lassen.

- 3 -

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Parmesan grob hobeln. Pilze putzen und Zitron auspressen.

- 4 -

Erbesen abgießen, mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Einen Teil des Parmesans zum Garnieren beiseitestellen. Restlichen Parmesan mit etwas Olivenöl, Zitronensaft und Frühlingszwiebeln unter die Erbsenmasse mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Ciabatta in Scheiben schneiden und mit restlichem Olivenöl beträufeln. Ciabatta in einer heißen Pfanne 2-3 Minuten anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Butter erhitzen und Pilze 1-2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Ciabatta dick mit Erbsenmus bestreichen und mit Pilzen, Möhren und restlichem Parmesan belegen.

Feierabendschnitte: Ciabatta mit Pilzen und Erbsenmus