

# BRUSCHETTA MIT PILZEN, SARDELLEN UND TOMATEN

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Scheiben Baguette (zum Aufbacken)
- Olivenöl
- 4 - 6 mittelgroße Champignons
- 4 Sardellenfilets (in Öl eingelegt)
- 1 große Tomate
- 1 Schuss Zitronensaft
- Knoblauchpulver, gemahlener Pfeffer, fein gehackte Petersilie



## ZUBEREITUNG

Das Baguette mit Olivenöl bestreichen und auf der Gusseisenplatte leicht rösten. Die Pilze in Scheiben schneiden und ebenfalls auf der Platte leicht andünsten. Tomate schälen und in kleine Würfel schneiden, mit den Sardellenfilets und der Petersilie mischen und mit Zitronensaft, Knoblauchpulver und Pfeffer würzen. Die Tomatenmischung nicht salzen, denn die eingelegten Sardellen haben genügend Salz. Die gedünsteten Pilze auf den Broten verteilen und den Tomatenmix darauf geben

Easy Flip – Indirekt, Direkt  
Deckel – Geschlossen

### VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

### BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Gusseisenplatte