

BROTAUFSTRICH MIT SHIITAKEPILZEN, PAPRIKA UND RUCOLA

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

- 200 g Shiitakepilze
- Salz
- Pfeffer
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Rucola
- 200 g Frischkäse
- Tabasco, nach Belieben
- Öl zum Braten

Die Shiitake mit einem Tuch abreiben und grob hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Shiitakepilze ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Die Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Den Rucola waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Shiitakepilze, Paprika und den Rucola mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

Schmeckt zu Bauernbrot, Vollkornbrot und anderen kräftigen Brotsorten.



Tipp:

Auch lecker als Dip zu Rohkost. Dazu verschiedenes Gemüse, z. B. Karotten, Gurken, Stangensellerie, Chicoree, Radieschen etc. aufschneiden. Den Brotaufstrich mit 4 EL Joghurt verrühren, eventuell nachwürzen und zum Gemüse servieren.