

Champignon-Ciabatta

14 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Belag:

2 EL Olivenöl
500 g in Scheiben geschnittene Champignons
100 g würfelig geschnittene Schalotten
1 Becher Dr. Oetker Creme VEGA
Thymianblätter (von ca. 4 Thymian-Zweige)
1 - 2 EL Balsamico Bianco
Salz
Pfeffer

Ciabatta:

14 Scheiben Ciabatta (ital. Weißbrot)

Zum Bestreuen:

100 g würfelig geschnittene Rote Rüben (gekocht)

1 Belag:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons und Schalotten dazugeben und ca. 7 Min. braten. Creme Vega und Thymian unterrühren. Den Belag mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Ciabatta:

Die Ciabatta-Scheiben auf einem Rost oder Blech in die obere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei **Ober-/Unterhitze 240 Grad auf Sicht** goldbraun backen.

3 Zum Bestreuen:

Den Belag auf den Ciabatta-Scheiben verteilen und mit Rote-Rüben-Würfel bestreuen. Die Brötchen warm oder kalt servieren.