Ölz Mehrkorn Toast mit Kräuterfrischkäse & gebratenen Pilzen

Ein herzhafter Snack oder schneller Lunch – knuspriger Toast trifft auf cremigen Frischkäse & aromatisch gebratene Pilze mit frischen Kräutern.

Zutaten
2 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
200 g Waldpilze
2-3 EL Kräuterfrischkäse
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Frische Kresse
Salz & Pfeffer
Grobes Meersalz zum Garnieren

Zubereitungszeit
15 min

1. Toast vorbereiten:
Die Ölz Mehrkorn Toast Scheiben knusprig toasten oder in einer Pfanne ohne Fett rösten.

2. Pilze braten:
Pilze je nach Sorte klein schneiden.
In einer Pfanne mit Öl oder Butter zusammen mit dem gehackten Knoblauch bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz & Pfeffer würzen.

3. Anrichten:
Getoastete Brotscheiben mit Kräuterfrischkäse bestreichen.
Gebratene Pilze großzügig darauf verteilen.
Mit frischer Kresse oder Thymian garnieren, nach Wunsch mit grobem Salz toppen.

Servieren & genießen:
Lauwarm servieren – perfekt als rustikaler Snack, leichtes Abendbrot oder kleine Vorspeise.