

**Kuhn**  
Bauzentrum

**Bauen für die Ewigkeit**  
in Triefenstein/ Lengfurt und Zellingen

## **Bruschetta mit Pilzen, Sardellen und Tomaten (4 P.)**

### **Zutaten:**

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



### **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.

Trichter:

Deckel:

Benötigtes Grillzubehör:

Vorheizen:

[ / \ ] Vulkanposition

offen

Gusseisenplatte (oder Pfanne)

5-8 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel



**Guten Appetit!**

[www.barbecuegrills.de](http://www.barbecuegrills.de)