



Antipasti-Spieße mit Brot und Pilzen

Zubereitung

1. Das Brot in der Pfanne anrösten, mit Knoblauch einreiben, mit Olivenöl beträufeln und vierteln.
2. Die Möhre in feine Streifen und die Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden. Die Pilze putzen. Das Gemüse in der Pfanne für einige Minuten andünsten. Mit den Gewürzen abschmecken.
3. Nacheinander Brot, Möhren, Pilze und Frühlingszwiebel aufspießen und servieren.



Zutaten

- 2 Scheiben Mestemacher ITALIENISCHES Bio Dinkel Landbrot
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- etwas Olivenöl
- 8 Pilze
- 1 große Möhre
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL getrockneten Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen