

Bruschetta Champignons & Speck

Gesamtzeit **20 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Ciabatta
3 EL	Olivenöl
1,5 EL	Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
300 g	frische Champignons
180 g	Speck
4 EL	Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch etwas Pfeffer optional: 180 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Ciabatta in ca. 1,5 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen. Das Olivenöl mit der Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch vermischen. Die Brotscheiben damit bestreichen, im vorgeheizten Backrohr auf der obersten Schiene für wenige Minuten goldbraun backen. Die Champignons bürsten, in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. Den Speck in eine Pfanne geben und anrösten, anschließend etwas Olivenöl und die Champignonscheiben hinzufügen und einige Minuten anrösten. Die Teriyaki Sauce hinzufügen, mit etwas Pfeffer abschmecken. Auf die gerösteten Brotscheiben geben und sofort, noch warm servieren.