

# Pilz-Salat mit Frischkäse, Mozzarella und Brotchips

**Für 4 Personen:**

**Für die Pilze:**

200 g Pilze	5 EL gutes Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 Zweige Thymian	Condimento bianco
3 Sardellen	50 g grüne Oliven	3 EL Doppelrahm-Frischkäse
Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Kugel Mozzarella	2 EL Olivenöl
1 Baguette	5 EL Olivenöl	Paprika, Salz, Pfeffer

**Zum Anrichten:**

Thymian

Die Pilze mit einem Küchenkrepp oder Pinsel gut säubern und anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Pilze darin anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und die abgezupften Thymianblättchen dazugeben. Das Ganze dann mit dem Essig ablöschen. Den Inhalt der Pfanne in eine ofenfeste Form oder auf ein Backblech umfüllen.

Backofen auf 180° C vorheizen.

Für die Brotchips das Baguette schräg in so dünn wie möglich aufschneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Scheiben darauf verteilen. Paprika, Salz und Pfeffer mit Olivenöl verrühren und damit die Brotscheiben beträufeln. Im Ofen ca. 8 Minuten bei Ober-/ Unterhitze goldgelb rösten.

Die Sardellen und die Oliven etwas hacken. Die Sardellen, die Oliven, den Frischkäse sowie den Zitronensaft in einer Schüssel zu einer homogenen Creme verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme als Kleckse auf den Pilzen verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pilze legen. Das Olivenöl über die Pilze träufeln.

Die Pilze ca. 5–8 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backofen (Grillstufe) gratinieren.

Die fertigen Pilze auf 4 Teller verteilen und mit einigen Blättchen Thymian garnieren. Die Brotchips dazu servieren.

Christian Henze am 14. September 2018