



EIERSCHWAMMERL- SCHWARZBROTBRUSCHETTA SCHWARZBROT



ZUTATEN

300 g Dinkelvollkornmehl
 150 g Weizenmehl
 1 Schuss Apfelessig
 1 Würfel frischer Germ
 400 ml lauwarmes Wasser
 ½ TL Honig
 Butter zum Einfetten
 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Den Ofen **auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.**

Dinkel- und Weizenmehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Einen Schuss **Apfelessig** und eine Prise **Salz in die Mulde geben.**

Den **Germ mit dem Honig in 400 ml lauwarmen Wasser auflösen.** Danach das **Germwasser ebenfalls in die Mulde gießen** und alles **gut verrühren**, bis ein glatter Teig entsteht.

Eine **Backform mit Butter einfetten**, den **Teig hineingeben** und das Brot **ca. 50 Minuten backen**, bis es außen schön knusprig ist.

Während das Brot im Ofen ist, wird der Eierschwammerl-Bruschetta-Belag vorbereitet.



EIERSCHWAMMERL- SCHWARZBROTBRUSCHETTA BELAG



ZUTATEN

250-300 g Eierschwammerl
 2 Frühlingszwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 2-3 Zweige Rosmarin
 Salz und Pfeffer nach Geschmack
 2-3 EL Olivenöl
 1 EL fein gehackte Petersilie
 20-30 g Parmesan
 1 Handvoll Rucola

ZUBEREITUNG

Die **Frühlingszwiebeln klein schneiden** und die **Eierschwammerl gut putzen**. Beides in einer Pfanne **mit etwas Olivenöl anbraten**.

Mit **Salz, Pfeffer** und **der Hälfte vom klein gezupften Rosmarin würzen**. Einige Minuten **anbraten**, bis alles gut duftet. Zum Schluss die **fein gehackte Petersilie** über die warmen Eierschwammerl streuen und kurz **unterrühren**. Schon sind die Eierschwammerl fertig!

Das **Brot aus dem Ofen holen, in Scheiben schneiden**. Die **Scheiben kurz anrösten**, mit einer **Knoblauchzehe einreiben** und mit einem Schuss **Olivenöl beträufeln**.

Jetzt die warme **Eierschwammerl-Mischung auf das knusprige Brot geben**. Mit frischem **Rucola und Parmesan bestreuen**.

Fertig sind die Eierschwammerl-Schwarzbrot-Bruschette.

Mahlzeit und guten Appetit!