

# Röstbrot mit Champignons und Knoblauchöl



Feinste Olivenöle  
vom Mittelmeer

## Zutaten für 4 Personen:

- 200 g braune Champignons
- frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Weissbrot
- Meersalzflocken, Maldon
- Laleli Knoblauchöl

## Zubereitung:

- Zunächst die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Petersilie hacken und den Knoblauch schälen.
- Die Gussplatte oder den Plancha Gasgrill gut vorheizen (es geht auch eine Gusseisen-Grillpfanne aus unserem Outdoor Cooking Sortiment).
- Das Brot darin von beiden Seiten rösten und mit Knoblauch einreiben.
- Die Champignons in Olivenöl anbraten, anschließend in einer Schüssel mit Knoblauchöl und Salz vermengen und vor dem Servieren auf den Brotscheiben verteilen.

Guten Appetit,  
eure

*Seyhan Hauenherm*

[www.olio-mediterraneo.com](http://www.olio-mediterraneo.com)



Wir bedanken uns ganz herzlich bei Seyhan  
von [olio-mediterraneo.com](http://olio-mediterraneo.com) für dieses Rezept!

Sei dabei und denke Grillen mit uns neu...  
unter **#DeinGrillgenuss**