

Nicht nur für Vegetarier: Bagel mit Pilzen

1 Bagel natur

etwas Butter oder Margarine

2 Zehen Knoblauch

ca. 150 g Pilze (entweder frisch gesammelt aus dem Wald oder einfach Champignons, Austern- oder Shiitake Pilze)

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

frischer Thymian

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne zerlassen, Knoblauch und Thymian kurz darin andünsten, Pilze dazumischen und ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten.

Währenddessen den Bagel durchschneiden und toasten, die Pilzmischung auf beiden Hälften verteilen, dann Salz und Pfeffer dazu. Ein frischer Thymianzweig zur Dekoration macht den optischen Eindruck perfekt.

Guten Appetit!

