



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

POLENTA-CROSTINI MIT PILZEN UND EI



ZUTATEN

Für 4 Personen

250 g Polenta Pronta
4 Eier
300 g Champignons
70 g Butter
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Salz

ZUBEREITUNG

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

In einem Topf 50 g Butter zerlassen und die Pilze mit dem Knoblauch für ca. 10 Minuten braten. Salzen und mit Petersilie verfeinern.

Die Polenta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten im Backofen grillen.

Mit der restlichen Butter die Spiegeleier braten; jede Polenta-Scheibe mit Champignons und Ei belegen.