



Steinpilz - Flöns auf Ciabatta

- **Portionen:** 3-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-6', 'yield' : " } });
```

Schneller rheinischer Kultsnack cross - over, herzhaft, ideal für den Single

Zutaten

- 6 Scheiben in Knoblauchöl geröstetes Ciabatta Brot
- 50 g Blutwurst / Flöns in Würfeln
- 200 g Steinpilze, gesäubert, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Petersilie, gezupft, gehackt
- 2 Stiele Oregano, gezupft, gehackt
- 5 El Olivenöl
- 3 El Sonnenblumenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das knusprig gebratene Ciabatta Brot auf Küchentrepp ablaufen lassen. Mit Knoblauchsatz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Schritt2

Die Pilze in einer Stielpfanne scharf anbraten und die Zwiebeln dazu geben, insgesamt etwa ca. 5 min. braten.

Schritt3

Nach 1 min. die Flöns - Würfel zufügen, so lange mit braten, dass die Blutwurst fast schmilzt, aber nicht zerfällt.

Schritt4

Petersilie und Oregano unterschwenken und auf dem Ciabatta Brot verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** ciabatta, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-floens-auf-ciabatta/>