



Panino mit Prosciutto crudo San Pietro und Steinpilzen

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 200g frische Steinpilze
- 4 Tomaten
- 12EL Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben Maisbrot
- 400g Prosciutto crudo San Pietro

Zubereitung

1. Steinpilze und Tomaten in Scheiben schneiden.
2. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Pilze beidseitig ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Brotscheiben mit Steinpilzen samt Olivenöl aus der Pfanne, Tomaten und Rohschinken San Pietro belegen.