

Champignontoast



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	1 Stk.
Zwiebeln	½ Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Champignons	125 g
Weizentoastbrotsscheiben	4 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	150 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schinkenwürfel	50 g

Zubereitung:

Toastbrotsscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Champignons blättrig schneiden. Butter erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Schinken anschwitzen. Pilze und Petersilie zugeben und würzen. Köcheln lassen bis die ausgetretene Flüssigkeit verdunstet ist. Champignonmasse überkühlen lassen, in eine Schüssel füllen, mit Rahm und Käse vermengen, auf den Toasts verteilen und im heißen Backrohr ca. 10-15 min. überbacken.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1304-Champignontoast.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at