

Pilzcreme Toast

Für 4 Personen:

500g Champignons, 2-3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 200g Creme Fraiche, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Petersilie, Oregano, Rosmarin, Thymian, Käsescheiben zum überbacken (z.B. Maasdamer)

Zeitbedarf: 15 Minuten Vorbereitung, 15 Minuten im Ofen

Zwiebeln grob hacken und im Topf mit etwas Öl anschwitzen. Die Champignons fein würfeln und dazu geben. Zusammen ca. 5-10 Minuten anschwitzen. Dann Creme Fraiche, Gewürze und Kräuter dazu geben und das Ganze ca. 5 Minuten leicht köcheln.

Während dessen schonmal 12 Toastscheiben tosten und auf ein Backblech legen. 12 Käsescheiben auf gute Toast-Größe zuschneiden. Den übrig gebliebenen Käse direkt auf die Toastbrote legen, dann die Pilzcreme darauf löffeln und die zugeschnittene Käsescheibe obendrauf legen.

Dann für 15 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.