Rezept

Champignon-Toast

Ein Rezept von Champignon-Toast, am 19.05.2025

Zutaten

300 g	braune Champignons
1	Zweig Rosmarin
4 EL	Butter
	Pfeffer
4 Scheiben	Allgäuer Emmentaler (180 g)
1	Zwiebel
80 g	geräucherter Speck
	Salz
4 Scheiben	Vollkorntoast

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Rosmarin waschen, Nadeln abstreifen und hacken. Speck fein würfeln.

2. 2 EL Butter in einer Pfanne leicht erhitzen, den Speck darin auslassen, Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Pilze und Rosmarin dazugeben und unter Rühren 5-7 Min. braten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Salzen und pfeffern.

3. Toastscheiben toasten, abkühlen lassen und mit der übrigen Butter bestreichen. Pilze darauf verteilen, Käse darüber legen und im Ofen (oben) in 5-7 Min. überbacken.