

Rezept

Getoastetes Bauernbrot mit Pilzen

Ein Rezept von Getoastetes Bauernbrot mit Pilzen, am 25.03.2023

Zutaten

1 große Zwiebel	1 TL Öl
250 g Pilze nach Wahl	Salz
Pfeffer	2 Scheiben Bauernbrot
2 TL Doppelrahmfrischkäse	1 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten.
2. Inzwischen die Pilze abbürsten und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Pilze mit in die Pfanne geben und ca. 10 Min. garen. Mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer würzen.
3. Das Bauernbrot toasten und die Scheiben mit dem Doppelrahmfrischkäse bestreichen. Die Petersilie unter die Pilze mischen. Zum Schluss die Pilze auf die beiden Brotscheiben verteilen.