

Rezept

# Partybrot mit Pilzen

Ein Rezept von Partybrot mit Pilzen, am 28.04.2024

## Zutaten

5	Frühlingszwiebeln	100f g	Butter
	Salz		Pfeffer
350 g	Champignons	1 EL	neutrales Öl
3 Zweige	Thymian	350 g	Blauschimmelkäse
1	rundes dunkles Mischbrot (750 g)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (40 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 6 g F, 3 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Butter schmelzen, Frühlingszwiebeln einrühren. Salzen und pfeffern.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und unterrühren.
3. Das Brot mit einem Brotmesser alle 2 cm gitterförmig 1-2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 2 x 2 cm große Stücke, und unten hängt das Brot noch zusammen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Brot darauflegen.
4. Backofen auf 180° vorheizen. Käse zerbröckeln und mit den Pilzen in die Brotspalten stecken. Die Frühlingszwiebel-Butter in den Spalten und über dem Brot verteilen. Das Brot mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Folie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. weiterbacken, damit es knusprig wird. Sofort servieren.