

Rezept

Überbackene Mini-Pilz-Brötchen

Ein Rezept von Überbackene Mini-Pilz-Brötchen, am 12.09.2024

Zutaten

15 g getrocknete Steinpilze	250 g braune Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl
75 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	1 Päckchen TK-Kräuter der Provence
125 g geriebener Emmentaler	Salz
schwarzer Pfeffer	16 Mini-Brötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Die Champignons putzen und mit einem feuchten Tuch abreiben oder waschen, sehr fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in ganz feine Ringe schneiden.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne leicht erhitzen, die Frühlingszwiebeln darin anschwitzen. Die Champignons dazugeben und mit anschwitzen. Die Steinpilze abtropfen lassen und kleinschneiden, ebenfalls in die Pfanne geben. Alles bei mittlerer Hitze garen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist.
3. Die Tomaten klein würfeln, mit den Kräutern und dem Käse unter die Pilze rühren. Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Brötchen halbieren und das weiche Innere herauslösen. Die Hälften mit der Pilzmischung füllen und auf ein Backblech setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. gratinieren.