

Pilz-Toast



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten:

- 🍄 800g Champignons (oder andere Pilze)
- 🍄 150g geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)
- 🍄 3 Scheiben Toastbrot
- 🍄 2 Zwiebeln
- 🍄 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln klein schneiden und in Öl anbraten.
2. Champignons oder andere Pilze putzen, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Sobald die Pilze ihr Wasser verloren haben, diese auf den getoasteten Brotscheiben verteilen.
4. Den Käse darüber streuen und für etwa 15 Minuten bei 180 Grad Celsius in den Backofen geben.
5. Nach dem Backen den Toast mit wilden Kräutern garnieren.

