



Überbackene Champignon Toasts

Überbackene Champignon Toasts

4 Scheibe(n) Toastbrot

4 Esslöffel Rinatura Champignon Sandwich-Creme Bio

1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt

150 g frische Champignons, in Scheiben

60 g geriebener Käse

Etwas Butter

Pfeffer

frische Petersilie oder Schnittlauch

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Stücke

Überbackene Champignon Toasts

1.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Champignons in etwas Butter kräftig anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Toastscheiben auf ein Backblech legen. Jede Scheibe großzügig mit der Champignon Sandwich Creme

bestreichen.

Die gebratenen Champignons und Zwiebeln darauf verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Etwa 8–12 min. überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Kräutern servieren.