



Gefüllte Laugenbrötchen mit Champignons

Gefüllte Laugenbrötchen mit Champignons

4 Laugenbrötchen (frisch oder TK)

200 g Champignons

3 Lauchzwiebeln

3 Esslöffel Schmand

Nach Belieben geriebener Käse

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gefüllte Laugenbrötchen mit Champignons

1.

Die Laugenbrötchen oben aufschneiden, den Deckel abnehmen und innen etwas aushöhlen.

Champignons und Lauchzwiebeln putzen und klein hacken. Etwas Öl in eine Pfanne geben und das Gemüse darin anbraten, bis sie eine schöne bräunliche Farbe haben. Anschließend Schmand, Senf und Salz und Pfeffer unterrühren.

Die Masse auf die vier ausgehöhlenen Brötchen gleichmäßig verteilen und mit Käse bestreuen. Anschließend für ca. 15 min. bei 200°C Umluft in den Backofen geben.