

GATCH GAP REZEPTE

PFANNENPILZBROT

Zubereitungszeit 10 min | 2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren andünsten, bis sie weich und leicht goldbraun sind.

- Die geschnittenen Champignons hinzufügen und braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Dies dauert etwa 5-7 Minuten. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen.

- Das Baguette längs halbieren und auf ein Backblech legen.

- Verteile die Champignon-Zwiebel-Mischung gleichmäßig auf den aufgeschnittenen Seiten des Baguettes.

- Streue den geriebenen Käse großzügig über die Champignons.

- Das Baguette unter dem Grill im Backofen goldbraun und knusprig rösten. Dies dauert normalerweise nur einige Minuten, also sei aufmerksam, um ein Überbacken zu vermeiden.

- Das Champignonbrot aus dem Ofen nehmen, mit frischer gehackter Petersilie garnieren und in Scheiben schneiden.

- Serviere das Champignonbrot als Vorspeise, Beilage oder als kostliches Party-Snack.

- Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit!!!

Zutaten

- 250 g frische Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Baguette oder Brot deiner Wahl
- 1 Tasse geriebener Gouda oder Emmentaler Käse
- Frische Petersilie, gehackt, für die Garnitur
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



CATCH CAP

London & Glasgow