



Champignonbrote



Zutaten für 4-6 Personen:

- 100 g Champignons
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 100 g gekochter Schinken in Scheiben
- 1 Eigelb
- 1 Packung (25 g) tiefgefrorene italienische Kräuter
- Salz, weißer Pfeffer
- 50 g geriebener mittelalter Gouda-Käse
- 1 Becher (150 g) Crème fraîche
- 1 Meterbrot (ca. 250 g)
- einige Kopfsalatblätter

1. Champignons und Paprika putzen und waschen. Champignons hacken, Paprika in kleine Würfel schneiden. Schinken ebenfalls würfeln. **2.** Champignons, Paprika und Schinken vermengen. Eigelb und Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse und Crème fraîche verrühren. Brot in Scheiben schneiden. Pilz-Paprikamasse darauf verteilen. **3.** Käse-Crème fraîche als Klecks auf je eine Brotscheibe geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gasherd: Stufe 3) 8-10 Minuten überbacken. **4.** Eine Platte mit Salatblättern auslegen und die Brotscheiben darauf anrichten.