

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg
Telefon: 0781 805 7100

Resteküche: Pilz- Brot Lasagne

Zutaten:	Zubereitung:
<p>12 dünne Scheiben Roggen oder Bauerbrot</p>	<p>Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ein Backpapier auf die Scheiben legen und ein zweites Backblech auf die Brotscheiben legen, ansonsten wellt sich das Brot beim Backen.</p> <p>Bei 170 Grad Heißluft ca. 8- 10 Minuten knusprig rösten.</p>
<p>1 Zwiebel 200 g Champignons frisch ersatzweise Konserve 20 g Butter</p> <p>Salz, Pfeffer 2 EL weißer Balsamico 1 EL gehackte Petersilie</p>	<p>Schälen, fein würfeln. Putzen, in Scheiben schneiden.</p> <p>In einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten, Pilze dazugeben und weitere 5 Minuten mitdünsten.</p> <p>Würzen.</p>
<p>200 g Sauerrahm 10% Fett 2 EL Schnittlauch fein geschnitten Salz, Pfeffer, Paprika</p>	<p>Verrühren.</p> <p>Würzen.</p>
<p>Die gerösteten Brotscheiben abwechselnd mit den Pilzen und der Sauerrahmcreme übereinander schichten und servieren. Dazu passt ein frischer Blattsalat.</p>	
<p>Statt der Champignons eignen sich auch andere Pilze (Steinpilze, Austernpilze, Shiitake...). Gemüse kann ebenso verwendet werden, z.B. Lauch, Zucchini, Auberginen oder anderes.</p>	