

# Pilz-Sandwichtoast

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Pilze

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Öl

1 EL Petersilie

1 dl Weisswein

8 Scheiben Toastbrot

2 EL Butter

Pilze in Scheiben schneiden, im heissen Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch begeben, mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Petersilie dazu geben, Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen, mit einem Messer oder im Cutter fein hacken. Toastbrot auf einer Seite mit Butter bestreichen. Vier Scheiben auf der anderen Seite mit der Pilzmasse bestreichen. Restliche vier Scheiben mit der Butter nach oben darauf legen. In einem Sandwichtoaster goldbraun rösten, Diagonal halbieren, noch heiss servieren.

Tipp:

Hier streichen wir die Butter auf die Aussenseite, damit das Sandwich so richtig knusprig geröstet wird. Sandwichtoast kann fertig im Tiefkühler aufbewahrt werden. Bei Bedarf einfach herausnehmen und noch gefroren in den Toaster legen.

