

Käseschnitte mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pilze

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

4 Scheiben Brot, ca. 3 cm dick

4 EL Öl

0,5 dl Weisswein

300 g geriebener Käse, z.B.

Greizer

Öl zum Rösten

Paprikapulver

Pfeffer

Pilze in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Öl dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot im Öl beidseitig goldbraun rösten, herausnehmen und mit dem Wein beträufeln. Auf feuerfeste Teller anrichten, Pilze und zuletzt den Käse auf das Brot verteilen. Im Ofen oder unter dem Grill backen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit etwas Paprika und Pfeffer würzen.

Nach Belieben mit gerösteten Zwiebelringen und/oder einem Spiegelei belegen.

