

Gefüllte Partybrötchen

Tipp:
Die Partybrötchen sind auch zum Aufbacken erhältlich. So haben Sie einen Vorrat an Brötchen zur Hand. Zum Füllen gibt es tausend Möglichkeiten.

Zutaten für 4 Portionen:
400 g Pilze
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Öl
1 dl Weisswein
20 kleine Partybrötchen
Nach Belieben etwas
Mozzarella, Kräuter, Salatblätter, Tomatenscheiben usw.

Pilze grob hacken, mit Zwiebel und Knoblauch im Öl gut dünsten. Mit Weisswein ablöschen, einkochen, auskühlen lassen. Diese Grundzutat dient für viele Kreationen:
Pilzfüllung mit Kräuterpesto: Von 4 Partybrötchen einen Deckel wegschneiden, aushöhlen und mit 50 g Pilzmasse füllen. 1 EL Kräuterpesto darüber verteilen.
Pilz-Leberparfait-Füllung: 50 g Pilzmasse mit 2 EL Leberparfait und 1 EL Petersilie mischen. 4 Brötchen waagrecht halbieren, füllen und zudecken.
Tomaten-Pilz-Füllung: 2 Brötchen waagrecht halbieren, alle Hälften mit je einer Tomatenscheibe belegen. 50 g Pilzmasse darauf verteilen.
Mozzarella-Pilz-Füllung: 4 Scheiben von Pilzen in heissem Öl gut anbraten. Brötli waagrecht halbieren, mit einer Scheibe Mozzarella und den Pilzen belegen, zudecken.

