

## Toast mit Champignon

aus dem Video Ulrich Berger's „Schnelle Küche für alle Tage“



### ZUTATEN

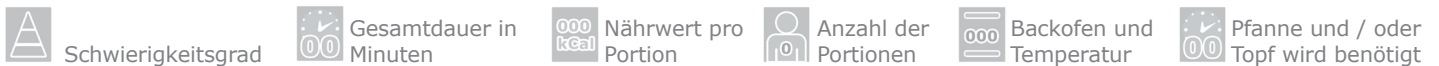
- 4 Scheiben Toast
- 150 g Champignon
- ½ Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- Thymian
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 8 Scheiben Speck
- 4 Scheiben Edamer oder Gauda
- Schnittlauch



### Zubereitung

1. Champignon putzen und in Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Knoblauch schälen, evtl. den Trieb entfernen und in feine Würfel schneiden.
4. Champignon in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.
5. Schnittlauch fein schneiden.
6. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian dazugeben und mitschwitzen.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Toast leicht vortoasten.
9. Toast mit den Champignons belegen.
10. Oben eine Scheibe Edamer legen.
11. Toast im Backofen bei 180 Grad ca. 8 min überbacken.
12. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten und den Toast damit garnieren.

Maßeinheiten: Stk. = Stück Pkg. = Packung EL = Esslöffel TL = Teelöffel kg = Kilogramm dag = Dekagramm  
g = Gramm l = Liter cl = Zentiliter Prise = ca. eine Messerspitze 650kCal = 2720kJoule



Bei diesen Werten handelt es sich um ungefähre Angaben.