



Zutaten für 4 Personen:

250 g Kräuterseitlinge

1 Knoblauchzehe

8 Scheiben Brot

200 g Creme fraîche

Salz & Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie

100 g geriebener Edamer

etwas Butter

Überbackene Kräuterseitlinge auf Röstbrot

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Die Brotscheiben von beiden Seiten leicht mit Butter bestreichen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen circa 4 min. anrösten, dabei die Brotscheiben nach 2 min. wenden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin andünsten. Hitze erhöhen und Kräuterseitlinge etwa 5 min. kräftig anbraten. Hitze drosseln, Creme-fraîche hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie unterrühren und die Pilze aufs Röstbrot geben. Anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen und für einige Minuten überbacken.