



Schnelle Pilztoasts

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	500 g
Olivenöl	2 EL
Speckstreifen	100 g
Balsamicoessig, hell	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	20 g
Strauchtomaten	2 St.
Toastbrot	8 Scheiben
Emmentaler gerieben	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons mit Speckstreifen ca. 6–7 Min. kross anbraten. Anschließend mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen abzupfen und bis auf einige zum Garnieren fein hacken. Tomate waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Toastbrotsscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit je einer Tomatenscheibe und etwas Pilzmasse belegen. Mit Basilikum und Emmentaler bestreuen und im Backofen ca. 5 Min. goldgelb überbacken. Mit Basilikum garniert sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	689 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	29 g