



Champignontoast mit Zwiebeln

1 Zwiebel

150 g Champignons

1 kleines Baguette

100-150 g geriebener Käse

Butter

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben

schneiden. Das Baguette zunächst in der Mitte teilen und dann beide Hälften jeweils

längs halbieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Baguette auf der aufgeschnittenen Seite mit Butter bestreichen und mit den

Champignons und den Zwiebeln belegen. Das Ganze mit dem Käse bestreuen und

für etwa 10-15 Min. überbacken.