



Champignontoast

200 g frische Champignons

1 Zwiebel

Fett zum Braten

Salz

frischer Pfeffer

Butter

2 Scheiben Toast

2 Scheiben gekochter Schinken

2 Scheibletten (Schmelzkäse)

Die Champignons säubern. Die Zwiebel schälen, würfeln und in heißem Fett andünsten.

Die Champignons anschließend mit dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und

etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Toastscheiben vortoasten und mit Butter bestreichen. Die Toasts mit dem Schinken

belegen und die Champignon-Zwiebelmischung darauf verteilen. Die Scheibletten

obenauf legen und das Toast im Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen

ist.

Guten Appetit