

Pilz-Häppchen

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 20 / 10 = 30 Min.

Zutaten:

1. 1 Baguette
2. 4-5 Lauchzwiebeln
3. 6-8 Champignons
4. [2 EL Bärlauch-Öl](#)
5. [Kräuter-Knoblauch Dip](#)
6. Salz und Pfeffer nach Geschmack
7. 1 Tasse fein geschnittene Schinkenwürfel nach Belieben
8. 4 EL würziger Bergkäse, gerieben

Das Baguette in 1cm dicke Scheiben schneiden und im Ofen bei 180° Grad von beiden Seiten knusprig rösten. Die geputzten Champignons mit den Lauchzwiebelringen und eventuell den Schinkenwürfeln im Bärlauch-Öl kurz anbraten, mit Pfeffer, Salz und Kräuter-Knoblauch Dip abschmecken. Auf jede Brotscheibe ein paar Tropfen Bärlauch-Öl träufeln, mit einem gehäuften TL der Pilzmasse belegen und etwas geriebenen Bergkäse darüber streuen. Kurz im Ofen bei 180° Grad für ca. 3 Minuten überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

Versuchen Sie statt Champignons auch einmal frische Pfifferlinge oder Steinpilze.

Eine kleine ideale Vorspeise für den Herbst