

Pilztoast



«Bei Tischlein deck dich habe ich bzw. haben mein Küchenteam und ich mitgemacht, weil wir es enorm zu schätzen wissen, dass wir jeden Tag aufs Neue mit den tollsten Grundprodukten arbeiten dürfen. Dies ist ein Privileg und leider nicht jedem gegönnt. Aus diesem Grund wollen wir mit unseren Rezepten diejenigen unterstützen, die es im Leben im Moment nicht so einfach haben und für die Tischlein deck dich in dieser Lebensphase eine wertvolle Unterstützung ist.»

Reto Lampart | Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf | www.lamparts.ch

Pilztoast

Zutaten

- 4 Stk. Brot
- 8 Stk. Schinken
- wenig Meerrettichschaum
- 200 g Champignons
- einige Cashewkerne
 - 1 Mozzarella
 - 1 Zwiebel
 - Salz
 - Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
- Champignons rüsten und in Scheiben schneiden
- Zwiebel und Champignons anbraten
- Cashewnüsse grob hacken und zu den Champignons geben
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer

- Brot auf beiden Seiten toasten, mit wenig Meerrettich bestreichen und mit je 2 Scheiben Schinken belegen
- Pilze auf das Brot geben und den Mozzarella grob zupfen und auf dem Toast verteilen
- Im Ofen bei starker Oberhitze goldbraun überbacken
- Herausnehmen und mit Pfeffer würzen

