

### Champignon-Käse-Toast

1 Pck. Toasties (runde, doppelte Toastbrötchen)  
500 g frische Champignons  
100 g Crème Fraîche  
1 Zwiebel, evtl. etwas Knoblauch  
8 Schmelzkäse-Scheiben  
Kräuter, Gewürze

Toastbrötchen halbieren und 8 Scheiben auf ein Backblech legen. Champignons putzen, Stielenden entfernen und mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Vom Herd nehmen und Crème Fraîche unterrühren. Beliebig mit Kräutern (Petersilie, Kerbel, Bärlauch, Majoran o.ä.) und Gewürzen (Pfeffer, Paprika) abschmecken und auf die Toasties-Hälften verteilen. Mit Käse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 4-5 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

#### *Anmerkungen:*

Ein schnelles, leckeres Rezept für die Familie.

Die Menge der Champignons entspricht ca. 8 einzelnen Toasties-Scheiben.

Als fettarme Variante auch mit fettreduziertem Käse und Crème légère möglich.

Tip: die großen Genießerscheiben von ALDI, halbiert, eignen sich besonders gut.

Wir haben es nicht ausprobiert, aber es schmeckt bestimmt auch lecker mit frischen Tomatenstückchen, Basilikum und Fetakäse.