

Brotlasagne

Ein Rezepttipp von:

Emma Klein, Oberbayern



© Silvia Schlögel

ZUTATEN:

- 12 dünne Scheiben Roggen-/
Bauernbrot
- 200 g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Petersilie gehackt
- 1 EL Butter
- 2 EL weißer Balsamico
Salz, Pfeffer

Für die Schmandcreme:

- 200 g Schmand
- 1 EL Schnittlauch
- 1 kleine Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ein zweites Backblech darauflegen, damit sich die Scheiben nicht wölben. Knusprig rösten (Backzeit: 5 – 8 Minuten bei 200°C)
- 2 Zwiebel schälen und fein würfeln, Champignons putzen und ebenfalls klein schneiden.
- 3 Zwiebelwürfel in der heißen Butter andünsten, die Pilze zufügen und ca. 5 Minuten mitdünsten. Würzen und mit dem Balsamico ablöschen. Die Petersilie dazugeben.
- 4 Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Mit Schmand und Schnittlauch verrühren und pikant abschmecken.
- 5 Die gerösteten Brotscheiben abwechselnd mit den Pilzen und der Schmandcreme übereinander schichten und servieren.