



RÖSTBRÖTCHEN MIT CHAMPIGNONS

REZEPT FÜR CA. 10 RÖSTBRÖTCHEN

Zutaten:

- 10 g Olivenöl
- 20 g Zwiebel
- 200 g Champignons
Salz, Pfeffer
- 10 g Rauke
- 30 g **Mevalia Crostini**,
fein gemahlen
- 10 g Olivenöl
- 5 g Zitronensaft
- 10 **Mevalia Crostini**
(ca. 10 g pro Crostino)

Zubereitung:

Zwiebel hacken, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl kurz anbraten, wieder abkühlen lassen. Reichlich würzen. Backofen auf 200 °C Umluft oder 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rauke kleinschneiden und mit den gemahlten Crostini, Olivenöl und Zitronensaft zu den Champignons geben und etwas verkneten. Jedes Crostino mit ca. 20 g Champignonmasse belegen und festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 10 Minuten überbacken.



Nährwertangaben:	Pro Stück
Energie	78 kcal
Fett	3,4 g
Kohlenhydrate	10,8 g
Protein	0,6 g
Phenylalanin	19,9 mg
Tyrosin	16,4 mg
Leucin	30,8 mg