



ROSALINE BERNEY, BUVETTE DES CROISSETTES, L'ABBAYE VD



Shiitake-Käseschnitte



Zutaten für 2 Portionen

200 g	GRUYÈRE KÄSE
1	EI
1/2 dl	VOLLRAHM
1 Ms	MUSKATNUSS (GEMAHLEN)
1 Ms	PFEFFER
	SENF
2	GROSSE BROTSCHIEBEN
	TROCKENER WEISSWEIN
150 g	SHIITAKE PILZE
1	KLEINE ZWIEBEL
	BUTTER

Zubereitung

Ei mit Rahm verquirlen. Käse raffeln und darunterziehen, würzen. 2 Scheiben Weissbrot in eine Gratinform geben, mit Weisswein beträufeln und mit etwas Senf bestreichen.

Käsemasse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 250° backen bis eine schöne Kruste entsteht. Die grob geschnittene Zwiebel und die Pilze in der Butter kurz andämpfen. Dann auf die fertigen Croûtes verteilen.