

INE BERNEY, BUVETTE DES CROISETTES, L'ABBAYE VD

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

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 BROTSCHEIBEN
	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.

Schweiz. Natürlich. BIO SUISSE

Weitere Rezepte unter: www.biopilz.ch