

# Körnerbrötchen mit Pilzaufstrich

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Champignons
- » 1 EL Apfelessig
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1/2 EL Butter/Margarine
- » 2 EL Saure Sahne
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Brötchen

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Pilze abreiben, putzen, grob hacken und mit dem Apfelessig beträufeln. Zwiebel abziehen, fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze darin unter Rühren ca. 5min braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.

2. Saure Sahne mit Zwiebel, Pilzen, Petersilie mischen, salzen, pfeffern. Evtl. noch etwas saure Sahne unterziehen, falls die Masse zu fest ist. Vollkornbrötchen aufschneiden. Aufstrich auf die unteren Hälften geben, evtl. mit Petersilienblättern bestreuen. Mit oberen Brötchenhälften bedecken, servieren.

Nährwerte: 190kcal/E8g/F5g/KH29g pro Portion

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 738

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke