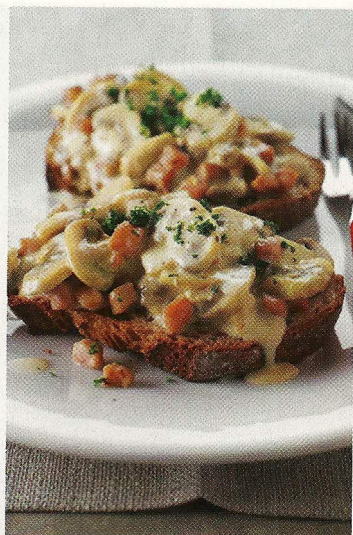




Pilz-Toasts

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Ergibt 12 Stück

1 Nussbrot (ca. 400 g), in 12 je
ca. 1½ cm dicken Scheiben

Champignonsauce

1 Esslöffel Bratbutter

150 g Schinken, in Würfeli

500 g Champignons, in ca. 4 mm
dicken Scheiben

1½ Esslöffel Zitronensaft

1,8 dl Saucen-Halbrahm

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

**½ Bund glattblättrige
Petersilie**, fein gehackt

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Brotscheiben portionenweise in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig je ca. 2 Min. rösten, warm stellen.

2. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schinkenwürfeli goldbraun braten, herausnehmen. Pilze in derselben Pfanne anbraten, Zitronensaft und Saucen-Halbrahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Schinkenwürfeli begeben, Sauce würzen.

3. Brotscheiben auf Platte anrichten, Champignonsauce darauf verteilen, mit Petersilie garnieren.

Pro Person: 30 g Fett, 22 g Eiweiss,
41 g Kohlenhydrate, 2177 kJ (521 kcal))