

Knuspriges Pilz-Käsebrod

Aperitif oder Vorspeise für 6-8 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Zutaten:

1 Bundzwiebel mit dem Grün
200 g Pilze (z. B. Champignons,
Eierschwämme und Kräuter-
seitlinge)
125 g Gruyère
1/2 EL Rosmarinadeln
2 EL trockener weisser Vermouth
(z. B. Noilly Prat)
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskat

1 helles Pagnol oder Baguette
(ca. 300 g)

Zubereitung:

1. Bundzwiebel in feine Ringe schneiden, in eine Schüssel geben. Pilze in Stücke schneiden, begeben. Käse an der Röstiraffel dazureiben. Rosmarin fein hacken, mit Vermouth und Gewürzen begeben, alles gut mischen.

2. Pagnol längs aufschneiden, Füllung gleichmässig darauf verteilen.
3. Auf dem Warmhalterost bei niedriger Hitze ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, Brot etwas abkühlen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, sofort servieren.

Tipps:

- Zum Aperitif oder als Vorspeise mit Saisonsalaten servieren.
- Statt trockener weisser Vermouth Weisswein verwenden.

Pain croustillant aux champignons et au fromage

Apéritif ou entrée pour 6 à 8 personnes

Mise en place et préparation: env. 35 min.

Cuisson: env. 20 min.

Ingrédients:

1 oignon frais avec les fanes
200 g de champignons (p.ex. champignons de Paris, chanterelles et pleurotes du Panicaut)
125 g de gruyère
1/2 cs d'aiguilles de romarin

2 cs de vermouth blanc sec (p.ex. Noilly Prat)
1/2 cc de sel
un peu de poivre du moulin
un peu de noix de muscade
1 pain Pagnol ou une baguette (env. 300 g)

Préparation:

1. Couper l'oignon en fines rondelles, mettre dans un récipient. Couper les champignons en morceaux, ajouter. Râper le fromage à la râpe à röstli. Hacher finement le romarin, ajouter avec le vermouth et les épices, bien mélanger le tout.
2. Couper le pain Pagnol dans la longueur, répartir la farce dessus de façon homogène.
3. Cuire sur la grille de mijotage à feu doux env. 20 minutes. Retirer, laisser refroidir le pain, couper en tranches d'env. 3 cm d'épaisseur, servir de suite.

Suggestions:

- Servir à l'apéritif ou en entrée avec des salades de saison.
- Remplacer le vermouth blanc sec par du vin blanc.

