



Brotmahlzeit mit frischen Maipilzen

Zutaten

- 2 Scheiben Bauernbrot
- 200 g Maipilze
- 4 Scheiben Cheddar
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- etwas Öl
- etwas frischer Pfeffer



Zubereitung

Erstmal die Brotscheiben mit dem Cheddar belegen und im Backofen erhitzen, bis der Käse blasig verläuft.

Bei der Zubereitung von Maipilzen ist es wichtig zu wissen, dass diese viel Wasser speichern. Also zunächst die Maipilze putzen und in Scheiben schneiden. Dann in eine Pfanne ohne Öl geben, wobei diese das Wasser freigeben. Das Pilzwasser kann dann nach Geschmack abgegossen (wobei sich der mehlig-gurkige Geschmack etwas verliert) oder eingekocht werden.

Die Zwiebel würfeln, mit etwas Öl zu den Maipilzen geben und glasig anschwitzen. Die Sahne hinzufügen, aufkochen und diese einkochen lassen.

Die Maipilze dann auf das mit dem Cheddar überbackene Brot verteilen, mit etwas frischen Pfeffer würzen und fertig ist die Maipilzbrotmahlzeit.

Guten Appetit!

