

# PILZ- PIZZA- BRÖTCHEN

mit  
Reibekäse  
Gouda

SNACK & PARTYHITS  
HAUPTGERICHT

## ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

2 mittelgroße Brötchen  
200 g Champignons  
1 – 2 Zwiebeln  
1 – 2 Knoblauchzehen  
150 g Frischkäse  
100 g Heinrichsthaler  
Reibekäse Gouda  
1 Bund Petersilie  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

ca. 30 min

## ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Pilze, Zwiebeln und die Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken und den Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann die Pilze dazu geben, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen.

Jetzt in einer Schüssel den Frischkäse, die kleingehackte Petersilie, Knoblauch und den Reibekäse vermengen (hier könnt ihr, je nach Geschmack, auch mehr Reibekäse hinzugeben). Nun den abgekühlten Pilz-Mix zur Frischkäsemischung geben und alles gut durchrühren.

Jetzt die Brötchen halbieren und jeweils beide Hälften mit etwas Butter bestreichen. Verteilt ca. 1 – 2 EL der Frischkäse-Pilz-Mischung auf die Brötchenhälften und drückt die Masse etwas an.

Die belegten Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben. Für ca. 10 – 15 Minuten darin backen, bis sie goldbraun sind. Lasst sie vor dem Servieren noch etwas abkühlen.

Und jetzt: herzhaft hineinbeißen und genießen.

*Guten  
Appetit!*