



Champignontoast mit Mozzarella & Bacon

★★★★★

Snacks

Vorbereitung 10 min • **Kochen** 15 min • **Portionen** 2 Portionen •

Schwierigkeitsgrad leicht • **Quelle** www.malteotten.de

ZUTATEN

2 Scheibe/n Toastbrot

200 g Champignons, frische

4 Scheibe/n Frühstücksspeck

1 Kugel Mozzarella

1 EL Olivenöl

1 Würfel Kräuterbutter

n. B. Salz und Pfeffer

etwas Zitronensaft nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Die Champignons in ca. 5-6mm starke Scheiben schneiden. Das Toast (wir nehmen Vollkorntoast) nach Geschmack im Toaster rösten und erkalten lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin braten, bis sie leichte Bräune angenommen haben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Champignons aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Nun den Bacon in der Pfanne knusprig braten.

Die Toastscheiben mit Kräuterbutter bestreichen, Bacon und Champignons darauf verteilen und Mozzarella darüber geben.

Toast im Backofen bei ca. 250 Grad Celsius Oberhitze grillen, bis der Käse geschmolzen ist.