



Stammtisch-Toast

Zutaten für 10 Toasts:

- 500 g Schweineschnitzel
- 500 g Champignons
- 200 g Schmand
- 100 g Speckwürfel
- 100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 50 ml Bier
- 10 Scheiben Toastbrot
- 1 Bund Petersilie
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Butter
- Käse

Zubereitung:

Speckwürfel in einem Topf auslassen, Zwiebelwürfel hinzufügen und andünsten. Schweineschnitzel in Streifen schneiden und scharf in einer separaten Pfanne anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Champignons vierteln, zu den Speckwürfeln hinzugeben und mit anbraten. Zitronensaft hinzugeben und gut durchmischen. Mit Bier ablöschen. Gehackte Petersilie und Schnitzelstreifen zufügen. Schmand vorsichtig einrühren und kurz reduzieren lassen. Topf vom Herd nehmen und einen Teelöffel Butter einrühren. Toastbrotsscheiben mit Butter bestreichen. Champignon- und Speckstreifen auf dem Toast verteilen, mit Käsescheiben bedecken und im Ofengoldgelb überbacken.