

# Sherry-Champignons auf Knoblauch - Röstbrot

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Kleiner, fleischloser, schneller Single Snack

## Zutaten

- 200 g frische Champignons, geputzt, gesäubert, in dicken Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Olivenöl
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 2 El trockener Sherry
- Salz, Rosenpaprika
- 1 - 2 aufgeschnittene Knoblauchzehen, mit Salz gerieben
- Baguette, Toastbrot oder Ciabatta
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Brot in heißem Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchentrepp legen und mit Knoblauchsatz einreiben.

### Schritt2

Die Champignons scharf anraten, ev. austretenden Fond verdampfen lassen.

### Schritt3

Farbe nehmen, etwas zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben. Paprika darüber stäuben, Sherry angießen, salzen und pfeffern.

## Schritt4

Auf das noch warme, knusprige Brot häufeln und sofort mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, in 20 Minuten, Schneller Single Snack, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sherry-champignons-auf-knoblauch-roestbrot/>