



Gebratene Champignon-Scheiben mit Käse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100g Sbrinz am Stück
 750g Riesen-Champignons
 ca. 50g Butter
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Basilikumblätter, feingeschnitten

ZUBEREITUNG

Sbrinz mit einem Kartoffelschäler in dünne Späne hobeln. Champignons in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In der heißen Butter beidseitig goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Scheibe mit Käse-Spänen und Basilikum bestreuen.

Servieren: Mit gebratenen Polenta-Schnitten und Salat.

