



Tapas Brotaufstrich

Ihr braucht:

**ca. 250 g Champignons, Olivenöl,
1 Knoblauchzehe,
Zitronensaft einer halben Zitrone,
2 TL Thymian, Salz & Pfeffer, 3 TL Butter,
150 g Frischkäse, Semmelbrösel**

So geht`s:

Die Pilze von unten mit Öl in der Pfanne fritieren;

Butter kurz in die Mikrowelle schmelzen lassen und mit dem Thymian, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen, anschließend auf die Champignons streichen;

diese anschließend in Semmelbröseln wenden und bei 180 Grad für ca. 15 Minuten in den Backofen geben;

die Pilze pürieren und unter den Frischkäse rühren

Wir hoffen es hat euch geschmeckt!

