



EUROPA UND ICH



Mein Rezept heißt

Zapiekanka (Pilz-Baguette)



Land, aus dem mein Rezept stammt

Polen



Portionsmenge (z. B. 4 Portionen)

8 Stück



Zutaten

1 Zwiebel, rot; 1 Knoblauchzehe; 400 g Champignons, frisch; 4 Stiele Petersilie, kraus;

8 EL Rapsöl; Salz und Pfeffer; 4 kleine Baguettes; 150 g Gouda, gerieben; Ketchup



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG



EUROPA UND ICH



Arbeitsschritte

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und vierteln. Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trocken schütteln, Blätter vom Stiel zupfen und klein schneiden.
2. Backofen auf Grillfunktion vorheizen (Hinweis: Umluft eignet sich nicht). In der Zwischenzeit Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Champignons hinzugeben und ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren braten. Nach der Hälfte der Zeit den Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Baguettes der Länge nach halbieren. Das Champignon-Gemisch gleichmäßig auf den 8 Hälften verteilen. Mit dem Käse bestreuen. Baguettes auf einen Rost legen und auf der obersten Schiene im Backofen ca. 5 Minuten grillen.
4. Knusprige Baguettes aus dem Ofen nehmen, mit Ketchup und Petersilie garniert servieren.



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG