

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu  
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## REZEPT: CHAMPIGNONS – CHAMPIGNONPASTETE MIT FRÜHSTÜCKSSPECK

(4 Personen)

### ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

1 TL Butter  
1 Zwiebel  
5 Eier  
5 EL Sahne  
75 g Frühstücksspeck  
3 Brötchen  
0.5 Bd. Petersilie (gehackt)  
500 g Braune Champignons  
250 g würziger Schnittkäse

### ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Feingewürfelte Brötchen mit Eiern, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Zwiebeln würfeln und glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und zugeben. Unter Wenden anbraten. Etwas abkühlen lassen. Käse grob reiben. Eine Kastenform (1 1/2 l) fetten und mit 4 Scheiben Frühstücksspeck auslegen. Den restlichen Speck in sehr feine Streifen schneiden und mit den übrigen Zutaten mischen; in Form füllen. Im Backofen im heißen Wasserbad bei 200 Grad C ca. 45 Minuten garen.