

REZEPT

Jägerschnitte mit Meerrettich-Zwiebelbutter

ZUTATEN

100 g weiche Butter
75 g Schamel Meerrettich Raspelstix®
20 g Röstzwiebeln
2 EL fein geschnittene Petersilie
250 g Mischpilze
20 g Frühlingszwiebeln
8 Kirschtomaten
4 Scheiben Mischbrot à ca. 50 g
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Butter mit Meerrettich cremig rühren. Röstzwiebeln und Petersilie unterrühren. Pilze putzen und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin 3-4 Minuten braten. Zwiebeln und Tomaten zugeben, noch 1 Minute mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Brote mit der Butter bestreichen und mit der Pilzmischung belegen. Mit Meerrettich garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
