



Fleischerfachgeschäft

**Burghardt**

*Ihr Lammspezialist in Kassel*



Elfbuchenstraße 5  
34119 Kassel  
Telefon: 05 61 / 1 23 58  
Fax: 05 61 / 1 23 18  
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de  
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

## Filettoast mit Champignons

### Zutaten: (für 4 Stück)

12	St.	Schweinefiletmedaillons
200	g	Champignons
100	g	Zwiebeln
1	Bd.	Petersilie
4	Sch.	Gouda oder Butterkäse
4	St.	Toast oder Weißbrotscheiben

Zitrone, Pfeffer, Salz, Curry oder „Bombay“, Öl, Butter, Milch oder Sahne

### Zubereitung:

Die Toasts bzw. Weißbrotscheiben tosten, abkühlen lassen und dünn mit Butter betreichen.

Die Schweinefiletmedaillons etwas salzen und pfeffern und von beiden Seiten in Öl kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Champignons grob hacken und in Öl dünsten. Die Zwiebel fein hacken, zu den Champignons in die Pfanne geben, mit etwas Curry oder Gewürzmischung „Bombay“ von Burghardts und ein paar Spritzern Zitrone würzen und dünsten. Die Petersilie und einen Schuss Milch oder Sahne dazu geben und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Die Brotscheiben mit jeweils 3 Medaillons belegen, die Champignonmasse darauf verteilen und mit Käse bedecken. Das Ganze auf einen Rost legen und im vorgeheizten Ofen (160 Grad) ca. 5-10 Minuten überbacken.

Fertig. Guten Appetit!

