



Mediterraner Aufstrich



20 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

1 Becher	Rupp Feinster Streich Emmentaler
1	Lauchzwiebel
3	getrocknete Tomaten (nicht in Öl)
70 g	Kirschtomaten
1 Handvoll	Babyspinat
4-5	Champignons
2 Zweige	Thymian
1 TL	Butter
	Pfeffer
1	Krustenbrot

Zubereitung

- Das Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Toaster/Backofen oder in der Pfanne toasten. Auf einem Rost abkühlen lassen.
- Das Gemüse waschen, putzen und trocknen. Champignons nur mit einer Gemüsebürste säubern.
- Die Tomaten halbieren und die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Rupp Feinster Streich mit Emmentaler in eine kleine Schüssel umfüllen. Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten klein würfeln und mit der Lauchzwiebel unter den Käse rühren.
- Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten für ca. 5 Minuten anbraten. Dann die Tomaten zur Seite schieben und die Champignons mit den Thymianzweigen in der Pfanne scharf anbraten bis sie eine schöne Bräunung bekommen haben. Zum Schluss den Babyspinat zugeben und nur ein paar Mal hin- und herschwenken, bis er in sich zusammenfällt. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Thymianzweige entfernen. Kurz überkühlen lassen – das Gemüse sollte lauwarm auf die Brote gesetzt werden.



6

Den Aufstrich großzügig auf die getoasteten Brotscheiben streichen und mit den Kirschtomaten, Champignons und dem Spinat belegen und nach Geschmack mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.
