

– EUROPA AUF DEM TELLER –

ZAPIEKANKI AUS POLEN

Für 8 Portionen

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

1 Baguette oder 2 kleine Baguettes
250 g Champignons
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter oder Öl
150 g geriebener Gouda oder Emmentaler
Salz und Pfeffer
etwas getrockneter Majoran
Ketchup zum Servieren
optional: frische Petersilie

Zubereitung:

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Champignons putzen und fein hacken. Zwiebel ebenfalls fein würfeln. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Champignons darin etwa 5–7 Minuten braten, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Baguette längs halbieren und anschließend in 8 kleine Stücke teilen.

Die Pilzmischung auf den Baguettестücken verteilen und großzügig mit Käse bestreuen.

Die belegten Baguettестücke für etwa 8–10 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Die Zapiekanki kurz abkühlen lassen und mit einem Klecks Ketchup oder Ketchupstreifen servieren. Nach Wunsch mit etwas Petersilie bestreuen.

Tipp: Die Pilzmischung kannst du schon am Vortag vorbereiten. Die Zapiekanki erst kurz vor dem Buffet belegen und überbacken – dann bleiben sie schön knusprig.