

Portobello-Bagel-Sandwich (4 Personen)

100 gr	Bratspecktranchen, fein schneiden
1	Schalotte, fein gehackt
½ Bund	Glattblättrige Peterli, fein gehackt
4	Portobellos (Riesenchampignons)
150 gr	Mozzarella, in Scheiben schneiden
4	Burger Buns
4 EL	Ajvar
30 gr	Rucola

ZUBEREITUNG

1. Speck, Schalotten und Peterli mischen und in die Portobellos füllen.
2. Portobellos mit Mozzarella belegen.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Portobellos in der Ofenmitte ca. 15 Min. backen.
5. Buns in der Pfanne kurz anrösten.
6. Buns mit Ajvar bestreichen.
7. Buns mit Rucola und Portobello belegen und servieren.