

# BROTAUFSTRICH MIT STEINPILZEN, GORGONZOLA UND GETROCKNETEN TOMATEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zutaten:

- 25 g getrocknete Steinpilze
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 100 g Gorgonzola
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Joghurt
- Öl zum Braten

Die Steinpilze in warmem Wasser einweichen, dabei einmal gründlich durchdrücken.

Die Tomaten gut abtropfen lassen und möglichst klein schneiden. Den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken.

Nach mindestens 10 Min. Einweichzeit die Steinpilze aus dem Wasser nehmen und grob hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin ca. 5 Min. braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Den Gorgonzola mit Joghurt, Tomaten und den Steinpilzen verrühren und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



## Tipp:

Für ein gefülltes Schnitzel (Schwein, Kalb oder Pute) den Brotaufstrich ohne Joghurt zubereiten. 4 Schnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe gekochtem Schinken belegen. Die Steinpilzfüllung daraufstreichen, die Schnitzel zusammenklappen und mit Zahnstochern feststecken. Nach Belieben mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren oder einfach natur braten.