

## REZEPT

# Jägerschnitte mit Meerrettich-Zwiebelbutter

## ZUTATEN

100 g weiche Butter  
75 g Schamel Meerrettich Raspelstix®  
20 g Röstzwiebeln  
2 EL fein geschnittene Petersilie  
250 g Mischpilze  
20 g Frühlingszwiebeln  
8 Kirschtomaten  
4 Scheiben Mischbrot à ca. 50 g  
Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Butter mit Meerrettich cremig rühren. Röstzwiebeln und Petersilie unterrühren. Pilze putzen und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin 3-4 Minuten braten. Zwiebeln und Tomaten zugeben, noch 1 Minute mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Brote mit der Butter bestreichen und mit der Pilzmischung belegen. Mit Meerrettich garnieren.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---