**Gewürzgurken-Pilzkruste**

* 100g **Bananenschalotten**
* 20,0g **Knoblauch**
* 40,0g **Butter**
* 170g **weiße Champignons**
* 40,0g **mittelscharfer Senf**
* 2,0g **Meersalz**
* 1,0g **Pfeffer-Cuvée**
* 170g **Senfgurken**
* 125g **Röstzwiebeln**

die Bananenschalotten und den Knoblauch schälen, in Butter anschwitzen. Die fein gewürfelten Champignons dazugeben, kurz mitbraten und alles mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann die Senfgurken in feine Würfel schneiden und mit Röstzwiebeln und den angebratenen Champignons vermengen.

Nach Belieben Dillstiele in feine Röllchen schneiden und ebenfalls unterheben