



Riesenchampignons mit Tomate, Peperoni und Mozzarella gefüllt

Sie ist ein wenig wie eine Bruschetta, nur wird diese Vorspeise nicht mit geröstetem Brot gemacht, sondern mit gratinierten, möglichst grossen Champignons. Die Füllung kann natürlich variieren, doch wie bei der klassischen Bruschetta sind klein gewürfelte Tomate und Basilikum wunderbare Zutaten und können gut mit Peperoni (gelbe, der Farbe wegen) und Mozzarella bereichert werden. Die Füllung wird aber nicht mitgratiniert, sondern erst zum Schluss in die noch lauwarmen Champignons gefüllt. Und wer mag, gibt dem Ganzen noch etwas Knoblauch zu.

Zutaten

3 Riesenchampignons
3 Datteltomaten
1/4 gelbe Peperoni
50g Mozzarella
5-6 frische Basilikumblätter
2-3El Olivenöl (zum gratinieren)
1/2El Olivenöl (für die Füllung)
1/2El weisser Balsamico
Salz und Pfeffer
Kräutersalz

Zubereitung

Zuerst die Füllung zubereiten, damit sie etwas ziehen kann.

Datteltomaten, Peperoni und Mozzarella in ganz kleine Würfelchen schneiden.

Basilikum in feine Streifen schneiden. Alles sorgfältig miteinander vermischen, Olivenöl und Balsamico zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen

Champignons putzen und die Stiele herausbrechen. Ringsum und im Hutinneren grosszügig mit Olivenöl bestreichen (Die Champignons saugen das Öl auf). Mit

Kräutersalz würzen und im oberen Drittel des auf 220° vorgeheizten Ofens gratinieren.

Etwas auskühlen lassen und auf einem Teller anrichten. Die Champignons ziehen beim Gratinieren Saft, dieser ist sehr schmackhaft, also nicht wegkippen, sondern vorab auf den Teller giessen.

Champignons befüllen und etwas von der Füllung dazulegen.





Eingeölte Champignons, vorbereitete Füllung



Gratinierte Champignons