

Gefüllte Champignons, mit Mozzarella überbacken



Zutaten für 2 Personen:

6-8 große Champignons
50 ml kräftige Rinderbrühe
1-2 Schalotten
2-3 EL fein gewürfelter Rohschinken
1 gepresste Knoblauchzehe
50 ml Sahne
Cayenne-Pfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6-12 Mini-Mozzarella
Oregano

1. Bei den Champignons die Füße einkürzen und Pilze sorgfältig putzen. Die Stiele vorsichtig herausdrehen und fein hacken.
2. Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit einem EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne glasig braten. 2-3 EL in sehr kleine Würfel geschnittenen Rohschinken zugeben, weiter braten. Dann den Knoblauch und die gehackten Champignonstiele mitbraten. Immer viel rühren.
3. Mit 50 ml Sahne ablöschen und dicklich einköcheln. Mit Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

4. Backofen auf 200° vorheizen. Die Champignonköpfe in eine geeignete backofenfeste Form einlegen und etwas Rinderbrühe angießen. 10 Minuten im Backofen dünsten.
5. Die Form herausnehmen und die Champignonköpfe mit der eingeköchelten Masse füllen. Mini-Mozzarella jeweils in der Mitte durchschneiden und jeden Pilz mit 1-3 Hälften belegen, je nach Größe.
6. Mit etwas Oregano würzen und ca. 10 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse gut verlaufen ist.

Hinweise:

Sehr klein gewürfelter Rohschinken wird in gut sortierten Supermärkten auch bereits fertig verpackt angeboten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Pilze, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023