

Gefüllte Champignons

Funghi ripieni al forno



Zutaten für 12 Stück:

12 größere Champignons
(weiße oder braune)
500 ml Rinderbrühe
90-120 g Reibekäse (z.B.
Emmentaler)

Kalbshackmischung:

100 g Kalbshackfleisch
1/2 EL Olivenöl
1 Schalotte
1 Knoblauch
1 Toastbrot (ungetoastet)
50 ml kräftige Rinderbrühe
1 EL Crème fraîche
Gyros-Gewürz
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Backofen auf 225° vorheizen.
2. Die Füße von den Champignons leicht einkürzen und dann vorsichtig herausdrehen. Champignonköpfe sorgfältig säubern. Pilzfüße für Kalbshackmischung aufheben.
3. Champignonköpfe 5 min in Rinderbrühe dünsten. In eine feuerfeste Form setzen und mit der Kalbshackmischung füllen. Großzügig mit Reibekäse bestreuen. Im Backofen ca. 15 min überbacken, bis der Käse anfängt braun zu werden.

Kalbshackmischung:

1. Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Pilzfüße säubern und fein hacken.
2. Schalottenwürfel in einer beschichteten Pfanne anschwitzen. Kalbshackfleisch zugeben und anbraten. Gehackte Pilze und Knoblauch zugeben. Toastbrot im Blitzhacker zerkrümeln und zugeben.
3. Rinderbrühe zugießen und einige Minuten weiter braten. Crème fraîche zugeben und durchmischen. Mit Gyros-Gewürz sowie Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Amuse-Gueule, Vorspeisen, warme Häppchen, Fleisch, Kalb, Hackfleisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023