

Pilzpfännchen mit Provolone

Cazuelita de setas con queso provolone



Zutaten für drei Personen:

250 g kleinere Champignons

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 EL geraspelter Provolone

1. Pilze putzen und halbieren. Größere Exemplare eventuell vierteln.

2. Pfanne vorheizen und Pilze bei etwas größerer Hitze in Olivenöl braten. Erst nach dem Braten leicht salzen und pfeffern.

3. Gebratene Pilze in Tapas-Schälchen umfüllen und mit geraspelttem Provolone bestreuen.

4. Im Backofen übergrillen, bis der Käse gut zerlaufen ist.

5. Sofort servieren.

Hinweise:

Kann man in ähnlicher Form auch mit anderen Pilzen zubereiten. Zum Beispiel auch mit gemischten Waldpilzen (TK-Ware).

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Pilze, Käse, vegetarisch, spanisch