



KW 23/2016

Gefüllte Riesenchampignons

Zutaten für 4 Personen:

8 Riesenchampignons, 1 große Möhre, 1 große Zwiebel, 3 EL Olivenöl, 5 EL Sonnenblumenkerne, 2 Scheiben Toastbrot, 75 g geriebener Emmentaler, Salz, Pfeffer, 150 ml trockener Weißwein, 150 g Sahne, ofenfeste Form

Zubereitung:

Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben oder kurz waschen, die Stiele herausdrehen und klein würfeln. Die Möhre putzen, schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Sonnenblumenkerne darin leicht und goldgelb anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen, dann die gehackten Pilzstiele und die Möhrenraspel einrühren. Alles ca. 5 Min. unter häufigem Rühren garen.

Die Pilzköpfe zum Füllen nebeneinander in die Form setzen. Das Toastbrot klein würfeln.

Den geriebenen Emmentaler und die Toastbrotwürfel unter die Möhrenmischung rühren und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze damit füllen.

Den Weißwein und die Sahne verquirlen, salzen und pfeffern und um die Pilze gießen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.

Mediterrane Champignons vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

8 große Champignons, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Chilipulver, 150 g Feta-Käse, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Zwiebel, 20 g getrocknete Tomaten, 2 EL Semmelbrösel, 2 EL gehackte Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian, Petersilie)

Zubereitung:

Die Champignons putzen und die Stiele herausdrehen oder schneiden, evtl. auch etwas von den Lamellen entfernen. Mit der Öffnung nach oben auf einen Teller legen.

Den Feta in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Champignonstiele und Tomaten fein hacken bzw. klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kräuter fein hacken.

Alle Zutaten zu dem Feta-Käse geben, Olivenöl dazu fließen lassen, Knoblauch durch die Knoblauchpresse zugeben, Semmelbrösel dazugeben. Alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Mit zwei Teelöffeln die Käsemasse in die Pilzhüte einfüllen. Auf dem heißen Grill 8-10 Minuten grillen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967