

Gefüllte Champignons

314

Typ: Vorspeise

Quelle: Tim Mälzer, Vox, 20.01.2005

Bemerkungen:

Zutaten: 50 g Feldsalat
8 Riesen-Champignons
5 El Olivenöl
Salz, Pfeffer
150 g Kirschtomaten
4 Scheiben Toastbrot
40 g Parmesankäse
4 Tl Haselnuss-Petersilien-Pesto
1-2 Tl weißer Aceto Balsamico

Rezept: Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Champignons putzen. Die Stiele heraus brechen, mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, würfeln und in einem Esslöffel Öl 3 bis 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Toastbrot goldbraun rösten und in 1 cm große Würfel schneiden. Parmesan mit der Küchenreibe grob raspeln. Pilzstiele, Tomaten, Toastwürfel, Pesto, 2 El Öl und 2/3 des Parmesans vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Pilze füllen.

Den Feldsalat, 2 El Öl und 1-2 Tl Aceto Balsamico vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat und die Champignons anrichten, mit dem restlichem Parmesan bestreuen und servieren.