

Gefüllte Champignons

Funghi ripieni al forno



Zutaten für sechs Personen:

6 Riesenchampignons
(ca. 400 g)
150 ml Rinderbrühe
1/2 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
200 g gemischtes Hackfleisch
Cajun-Gewürz oder
mexikanische Gewürzmischung
1 altbackenes Brötchen oder
gleiche Menge altbackenes
Weißbrot
75 ml Milch
1 Scheibe gekochter Schinken
1 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Reibekäse

1. Champignons schälen, etwas von der Kappe abnehmen, damit sie in der Form nicht umfallen können, Pilzfüße einkürzen und vorsichtig herausdrehen. Abgeschnittenes Stück von der Kappe und Pilzfuß klein hacken.
2. Backofen auf 220° vorheizen.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in dem Öl Farbe annehmen lassen.
4. Champignonköpfe separat für fünf Minuten in Rinderbrühe dünsten.
5. Schinken fein würfeln und mit dem Hackfleisch in der Pfanne braten. Champignon-Stückchen

am Schluss mitbraten. Etwa die Hälfte der Dünstflüssigkeit der Champignons zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cajungewürz oder mexikanischer Gewürzmischung abschmecken.

6. Altbackenes Brötchen oder Weißbrot in dünne Scheiben schneiden und mit etwas heißer Milch begießen. Ziehen lassen. Dann gut ausdrücken und unter das gebratene Hackfleisch heben.

7. Pilzköpfe mit der Masse füllen und in Auflaufform setzen. Großzügig mit Reibekäse bestreuen und auf der mittleren Schiene 15 Minuten überbacken, bis der Käse gut zerlaufen ist.

Hinweise:

Zur Lockerung der Füllung kann man auch noch 1 EL gekochten Reis verwenden.

Masse, die übrig bleibt, in eine Ecke der Form geben, ebenso mit Reibekäse bestreuen und überbacken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Fleisch, Hackfleisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024