

Champignon-Tomaten-Spieße

Pinchitos de champiñones y tomates



Zutaten für vier Stück:

4 größere braune Champignons

4 größere Cocktail- oder Datteltomaten

2-3 geh. TL getrocknete Petersilie

2-4 Knoblauchzehen

1-2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

10-12 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Holzspieße oder kleine Rouladennadeln

1. Bei den Champignons den Fuß einkürzen und sorgfältig abreiben. Tomaten kurz waschen und trocknen.

2. Champignons halbieren, sie sollen in etwa gleich hoch sein wie die Cocktailtomaten. Je zwei Champignonhälften und eine Cocktailtomate auf einen Spieß stecken.

3. Salz, Pfeffer, gepressten Knoblauch und den Zitronensaft gut verrühren. Das Öl zugießen und die Petersilie einstreuen. Alles gut vermengen. Dann die Spieße in eine feuerfeste Schale legen und mit der Marinade beträufeln. Ca.

20-30 Minuten marinieren lassen.

4. Ofen auf 130° vorheizen.

5. Die Spieße auf beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne je einige Minuten braten, bei nicht zu großer Hitze. Dann in die Schale zurückgeben und das Ganze im Ofen bei 130° ca. 10-15 Minuten weiter garen. Spieße nochmals mit der entstandenen Sauce beträufeln und heiß servieren.

Hinweise:

Wichtig ist, dass die Pilze oder Pilzhälften in der Größe zu den Tomaten passen, damit sie in der Pfanne richtig braten.

Prinzipiell ist es am schönsten, wenn man Pilze in der Größe der Cocktailtomaten findet bzw. umgekehrt. Mengen immer entsprechend anpassen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Gemüse, Pilze, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023