



Gebackene Kräuter-Champignons

Soll dieses Rezept noch schneller gehen, verwendet man gekauften Pesto. Aber auch so ist es bereits ein schneller Leckerbissen.

 Vegetarisch

ZUTATEN

 Für 2 Personen

Butter für die Form

12 Champignons möglichst gross

1 Bund Petersilie glattblättrig

1 Bund Basilikum

30 g Pinienkerne

0.75 dl Olivenöl

75 g Sbrinz gerieben, AOC; ersatzweise Parmesan
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

0.5 dl Gemüsebouillon

1 dl Rahm

Dazu passt

Trockenreis, eine Wildreismischung oder in der Schale gebratene kleine Kartoffeln.

NÄHRWERT

Pro Portion

799 kKalorien

3343 kJoule

5g Kohlenhydrate

20g Eiweiss

75g Fett

Erschienen in

10 | 2012, S. 62

ZUBEREITUNG

- 1** Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Gratinform, in der alle Pilze nebeneinander Platz haben, ausbuttern.
- 2** Die Champignons wenn nötig mit Küchenpapier vorsichtig abreiben. Die Stiele der Champignons herausdrehen oder herausschneiden; sie werden nicht verwendet.
- 3** Die Petersilien- und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. In einen hohen Becher geben. Pinienkerne und Olivenöl beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann den Käse untermischen und die Paste mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- 4** Die Hüte der Champignons mit etwa drei Vierteln der Kräuterpaste füllen. Die Pilze in die ausgebutterte Gratinform setzen. Die restliche Füllung mit der Bouillon und dem Rahm mischen und um die Champignons herum verteilen.
- 5** Die Champignons im 220 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 15 Minuten backen. Sehr heiss servieren.

Wenn es noch schneller gehen soll, füllt man die Pilze mit gekauften Pesto. Gut schmeckt übrigens auch eine Paste aus Dörrtomaten.