Champignonköpfe mit raffinierter Fleischfüllung und Gorgonzola

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Dürfen nicht fehlen, würzig – herzhaft, da greifen die Gäste zu

Zutaten

- 600 g gleichmäßig große Champignons
- 300 g Rindsgehacktes
- 1 ganzes Ei
- 100 g Gorgonzola
- 50 g Mascarpone
- 150 g junger Frühlingslauch, gewürfelt
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas Butter
- Salz, Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Weißwein zum Angießen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne goldbraun rösten, danach grob hacken.

Schritt2

Die Champignons putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. Die Stiele heraus brechen und die Köpfe in eine ausreichend große Auflaufform setzen.

Schritt3

Die Stiele in kleine Würfel schneiden und mit den Frühlingslauch Würfeln in etwas Butter

anschwitzen, bis die Flüssigkeit reduziert ist, abkühlen lassen.

Schritt4

Den Gorgonzola mit einer Tischgabel fein zerdrücken und mit Mascarpone und dem Ei verrühren. Zum zerbröselten Rinderhack geben, ebenfalls den angeschwitzten Champignons - Lauch und die Pinienkerne.

Schritt5

Alles gut miteinander mengen und herzhaft abschmecken.

Schritt6

Kuppelartig in die Champignonköpfe geben, an Besten kleine, passende Kugeln rollen.

Schritt7

Die Auflaufform mit dem Weißwein angießen und für ca. 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Rezeptart: Fingerfood

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignonkoepfe-mit-raffinierter-fleischfuellung-und-gorgonzola/