Champignonköpfe mit würzigen Schweinemett und Reibkäse.

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });

Unkompliziert und schnell; der kleine Imbiss zum abendlichen Glas Wein

Zutaten

- 5-6 extra große,weiße Champignonköpfe pro Person)
- 2-3 Schalotten oder 1 Zwiebel
- 250 - 300 g angemachtes Schweinemett
- Etwas geriebener holl. Gouda
- Etwas Weißwein
- Etwas gehackte Petersilie
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignonköpfe mit Salz, etwas Mehl und Zitronensaft abreiben(damit sie hell bleiben), mit klarem Wasser abspülen.

Schritt2

Die Stiele entfernen und grob hacken, mit fein geschnittenen Zwiebeln anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Gehackte Petersilie hinzufügen und zum Schweinemett geben.

Schritt4

Gut verarbeiten ev. Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Knoblauchsalz nachwürzen.

Schritt5

Masse üppig in die Champignonköpfe füllen und in eine feuerfeste Form setzen; mit etwas Weißwein unter gießen.

Schritt6

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 - 20 Minuten garen.

Schritt7

In den letzten 5 min.in den Backofen geben, auf Oberhitze umschalten.

Schritt8

Den Reibkäse mit etwas Paprika versetzen; die Champignonköpfe bestreuen und goldbraun überbacken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Frisches Baguette, frische Salate nach der Saison.

Rezeptart: Pilzgerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignonkoepfe-mit-wuerzigen-schweinemett-und-reibkaese/