



Gefüllte Champignons mit Chorizo

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Warme spanische Fingerfood oder auch als kleiner, abendlicher Snack zum Glas Wein

Zutaten

- 20 gleichmäßig große Champignons
- 250 g spanische Chorizo in kleinen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 El Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignons säubern, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp abreiben.

Schritt2

Die Stiele heraus brechen und fein hacken, die Köpfe auf ein Backblech setzen.

Schritt3

In einer ausreichend großen Stielpfanne zunächst die Zwiebeln, Chiliwürfel und den Knoblauch glasig in Olivenöl anschwitzen; Chorizo und die gehackten Pilzstiele dazu geben, salzen, pfeffern. 3 - 4 min. zusammen schmoren, Pfanne zurück ziehen und die gehackte Petersilie unterschwenken.

Schritt4

Nunmehr die Champignonköpfe füllen und einige Tropfen Olivenöl und etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Schritt5

Wer möchte kann auch noch etwas geriebenen Bergkäse obenauf geben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Für ca. 15 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, knusprig rösten; dazu etwas krosses Brot reichen.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** champignons, chorizo

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-champignons-mit-chorizo/>