

Gefüllte Champignons

8	grosse	Champignons	Stiel sorgfältig herausdrehen, sodass eine Höhlung zum Füllen entsteht. In eine gebutterte Gratinform stellen, leicht Salzen.
---	--------	-------------	--

Füllung: 1

80	g	Butter, weich Salz, Pfeffer	in eine Schüssel geben, geschmeidig rühren
1	Bund	Petersilie	fein hacken, mischen und 1/3 davon beiseite stellen
3	Zehen	Knoblauch	
60	g	Pinienkerne	
100	g	Sbrinz, ger.	Mit den Kräutern zur Butter geben, gut mischen. In die vorbereiteten Champignons-hüte füllen. Die restliche Pinienkerne-Mischung darauf verteilen.

Sauce

1	dl	Gemüsebouillon	zusammen mischen und um die Champignons giessen
1	dl	Rahm	
25	g	Sbrinz	
ev. 50	g	Schinkenwürfeli	nach Belieben beigeben

Füllung: 2

4	Scheiben	Serrano-Schinken	fein schneiden und zu den gehackten Pilzen geben
1	rote	Zwiebel, gehackt	beigeben
4	EL	Bergkäse, ger.	beigeben
2	EL	Crème fraîche	beigeben, alles mischen
		Salz, Pfeffer	würzen, abschmecken, ausgehöhlte Pilzköpfe damit füllen
2	EL	Bergkäse, ger.	darüber streuen

Füllung: 3

2		Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen und samt Grün in feine Ringe schneiden
1	Zehe	Knoblauch	fein hacken
½	Bund	Petersilie	
		Pilzstiele	
1	EL	Olivenöl	erhitzen, und Gemüse darin 2 Min. braten
50	g	Chorizo	häuten, in kleine Würfeli schneiden
100	g	Manchego	in kleine Würfeli schneiden
6	entsteinte	Oliven	fein hacken, alles mit dem Gemüse mischen
		Salz, Pfeffer	Füllung abschmecken und in vorbereitete Pilzhüte füllen
	Wenig	Olivenöl	Pilze damit beträufeln

Backen: bei 200 - 220°C im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 15 - 20 Min. gratinieren

