

Vorspeise Bier-Baguette mit Butter, Caesar Salat, Pilz

Rezeptteil 2 von 4 Gefüllte Champignons

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6 Stk	Große Champignons
100 g	Schafskäse
100 g	Käse nach Wunsch (z.B. Mozzarella)
1	Zitrone
1 kl	Zwiebel
1 kl	Knoblauch-Zehe
3 Stk	getrocknete Tomaten
1 TL	Honig
1 TL	Thymian

Vorbereitung

1. Knoblauchzehen und Zwiebel fein würfeln
2. Die Tomaten in heißem Wasser einweichen. Danach ausdrücken, fein würfeln und in eine kl. Schale geben.
3. Zitrone abreiben und auspressen - in die Schale geben.
4. Champignons - den Stielansatz vorsichtig heraus brechen. Die Stiele fein würfeln und in die Schale geben.
5. Den Käse klein würfeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Mit 1 EL Rapsöl den Knoblauch und die Zwiebeln glasig anschwitzen.

Zu den Tomaten geben. Mit Thymian und Honig würzen.

Die Schafskäsewürfel dazu und alles gut verrühren.

Mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Die Champignons mit der Masse füllen, ein paar Stückchen Mozzarella darauf und im Backofen Grill 220 Grad ca. 15 min gratinieren bis der Käse goldbraun ist.