

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Zutaten:

12 Riesenchampignons
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter oder Margarine
4 EL Semmelbrösel
50g geriebener Gouda
1 hartgekochtes Ei
1 Bund gemischte Kräuter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL süße Sahne oder Creme Fraiche
etwas Butter für die Form
Stangenweißbrot



Zubereitung:

Champignons putzen und frisch anschneiden. Danach vorsichtig die Stiele herausdrehen. Pilzhüte mit Zitronensaft beträufeln und Stiele hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit Grün in feine Ringe schneiden. Pilzstiele, Frühlingszwiebel und durchgedrückten Knoblauch im erhitzten Fett andünsten, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Anschließend von der Kochstelle nehmen und Semmelbrösel, kleingeschnittenen Käse, gehacktes Ei und Zitronenschale unterrühren. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und unter die Masse mischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Pilzhüte mit der Oberseite nach unten in eine gefettete, feuerfeste Form geben. Die Füllung darauf verteilen und Butterflöckchen aufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen (200°C) 15 bis 20 Minuten garen lassen. Sobald die Pilze Saft gezogen haben, Sahne oder Creme Fraiche unterrühren.

Zuletzt die Soße, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Sofort mit Stangenweißbrot servieren.