

Parasol-Doppeldecker



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Parmesan | 2 EL (Esslöffel) |
| Semmelbrösel / Paniermehl | 100 g |
| Knoblauchzehen | 1 Stk. |
| Schalottenzwiebel | 2 Stk. |
| Olivenöl | 5 EL (Esslöffel) |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Schinken | 150 g |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | 3 EL (Esslöffel) |
| Parasolhut / Parasolhüte | 8 Stk. |
| Geriebener Emmentaler | 100 g |

Zubereitung:

Die grossflächigen Pilzköpfe im Ganzen verwenden! Drei Ei. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten einige Minuten rösten. Dann Knoblauch hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und pfeffern. Zwei Drittel der Semmelbrösel, Schinkenstreifen, den Pfanneninhalt und zuletzt den Käse und die Petersilie dazugeben. Gründlich vermischen und gleichmässig auf vier Pilzhüte verteilen. Jeweils mit einem zweiten Hut bedecken. Backblech einfetten und die Doppeldecker nebeneinander draufsetzen. Mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen und mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Etwa 30 Minuten bei 200°C/Stufe 6 backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-589-Parasol-Doppeldecker.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at