

Gefüllte Pilze

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	4 Esslöffel
Knoblauchzehen	2 Stk.
Geriebener Emmentaler	30 g
Butter	30 g
Zitronen	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Riesenchampignons	8 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	150 ml
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	250 g
Getrocknete Steinpilze	30 g

Zubereitung:

Zuerst musst du die getrockneten Steinpilze in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und ein paar Minuten quellen lassen.

Während die Pilze quellen schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in kleine Würfel. Diese kochst du dann in Salzwasser und zerdrückst sie anschließend mit der Gabel.

Dann musst du die Zwiebel, Knoblauch und Pilze fein hacken und die Pilze und Zwiebel in Olivenöl anrösten. Danach rührst du die zerstampften Erdäpfel, Butter, Knoblauch, Creme fraiche und die fein gehackte Petersilie unter. Salzen und Pfeffern und anschließend die gereinigten Pilzköpfe damit füllen (kein Wasser zum Reinigen von Pilzen verwenden).

Die fertigen Pilzköpfe setzt du in eine Auflaufform mit Suppenbrühe und bestreust sie mit Käse.

Ab damit in das vorgeheizte Rohr (200 Grad Celsius) bis der Käse geschmolzen ist und leicht braun wird!

Heiß servieren mit einer frischen Sauce und Salat!

Leckere Saucen und Salat-Rezepte:

Zwiebel Sauce Tzatziki
Gurken-Sahne Sauce
Gemischter Grüner Salat
Endiviensalat
Vogelersalat (Feldsalat)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-950-Gefuellte-Pilze.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at