

CHAMPIGNONS MIT PAPRIKACRÉME FÜLLUNG UND PATA NEGRA

CHAMPIGNONS MIT PAPRIKACRÉME FÜLLUNG UND PATA NEGRA

Diese gefüllten Champignons mit Paprikacreme gab es vor kurzem als kleine Vorspeise. Es war abzusehen, dass das Hauptgericht noch ein Weilchen dauert und so habe ich kurzerhand den Hunger mit dieser Variante der gefüllten Pilze bekämpft. In dieser Kombination konnte ich mir auch den vorrätigen Pata Negra gut vorstellen und so habe ich kleine Röllchen davon aufgesteckt. Sehr lecker und auch als Tapas bestens geeignet.



Zutaten für 6 Häppchen:

6 mittelgroße Champignons

3 große EL Frischkäse

2 TL Paprikamark

1 kleines Bund Basilikum

Pfeffer & Salz

6 Scheiben Pata Negra (oder ähnlicher Schinken)

Zubereitung:

Zuerst entferne ich die Stiele aus den Pilzen. Dann rühre ich in einem kleinen Schälchen den Frischkäse mit dem Paprikamark zu einer glatten Crème und würze diese mit Pfeffer & Salz. Das Basilikum hacke ich fein und hebe es unter die Crème. Abschmecken – wenn alles passt fülle ich

damit die Champignonköpfe bis zum Rand.

Dann nehme ich mir den Schinken vor. Jede Scheibe wird aufgerollt oder fächerartig zusammengeschoben und mit einem Holzspießchen auf dem gefüllten Pilz festgesteckt.

Dann kommen die kleinen Türmchen bei 200°C für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Wenn der Schinken knusprig wird sind sie fertig.

Die Champignons mit Paprikacreme Füllung in einem passenden Schälchen anrichten und noch ein paar frische Blättchen Basilikum dazugeben.

Fertig!



champignons mit paprikacreme

Dieses Rezept ist dabei - Kochevent zum Thema Basilikum:

