

TAPAS – CHAMPIGNONS MIT TOMATEN IN ÖL

TAPAS – CHAMPIGNONS MIT TOMATEN IN ÖL

Im März habe ich für Mellis [vegetarische Weltreise](#) die [Auberginenröllchen](#) gezaubert und ich hätte auch noch einen zweiten Beitrag gehabt – wenn ich denn mal etwas flotter mit dem Bloggen gewesen wäre. Na und wenn's dann erstmal zu spät ist, dann gibt es wieder so viele andere Rezepte die man teilen möchte... Jetzt aber kurz und lecker – diese gefüllten Champignons als Teil vom Tapas Abend!



Zutaten für 6 Champignons:

6 große Champignons

3 EL Frischkäse

2 EL Milch

Pfeffer & Salz

etwas frisches Basilikum

2 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

etwas Parmesan

Olivenöl

Zubereitung:

Frischkäse und Milch werden zu einer glatten Crème gerührt und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Das Basilikum fein hacken und untermengen. Die Stiele aus den Pilzen entfernen und die Köpfe erst mit Olivenöl beträufeln und dann mit der Frischkäsecrème füllen.

Die Öl-Tomaten in je drei Streifen schneiden und einen Streifen auf jeden gefüllten Pilz setzen. Etwas Parmesan darüber reiben und das Ganze bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Nach 15 Minuten sind die Pilze fertig.



In einer passenden Schale anrichten und mit etwas frischem Basilikum garnieren.

Einfach lecker!



... und passt wunderbar zu den anderen Tapas (wie z.B. dem Lamm mit Piniekernen) ...





Tapas
gebackene Champignons
mit getrockneten
Tomaten

www.katha-kocht.de

