

Rezept

Champignons puttanesca

Ein Rezept von Champignons puttanesca, am 04.06.2023

Zutaten

4 EL Olivenöl	1/2 Bio-Zitrone
2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)	300 g große Champignons
4 in Salz eingelegte Sardellenfilets	2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie	50 g schwarze Oliven (naturell oder nach Geschmack gewürzt, aber möglichst schon ohne Stein)
2 EL Kapern	2 EL Semmelbrösel
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Eine hitzebeständige Form mit 1 EL Olivenöl ausstreichen. Die halbe Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
2. Pilze kurz waschen und mit Küchenpapier gut abreiben. Stiele rausdrehen, nur unten den Anschnitt abschneiden. Den Rest der Stiele fein hacken und in eine Schüssel geben, mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft mischen. Die Champignonköpfe in dicke Scheiben schneiden, abwechselnd mit den Mozzarellascheiben in die Form schichten.
3. Die Sardellenfilets kalt abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen. Knoblauch schälen, Petersilie waschen und trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Oliven mit Stein natürlich noch entsteinen. Alle diese Zutaten und auch die Kapern fein hacken und mit den Pilzstielen mischen. Semmelbrösel dazugeben, die Mischung über Pilzen und Mozzarella verteilen und pfeffern, alles mit übrigem Öl beträufeln.
4. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben, Pilze etwa 30 Minuten überbacken.