

Rezept

## Gefüllte Champignons »Caprese«

Ein Rezept von Gefüllte Champignons »Caprese«, am 25.03.2023

### Zutaten

<b>125 g</b> feste Tomaten	<b>70 g</b> Mozzarella
<b>4 Stängel</b> Basilikum	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Aceto balsamico
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> Riesen-Champignons (ca. 300 g)
<b>1</b> Handvoll Rucola	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 6 g F, 6 g EW, 2 g KH

### Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, mit einem Messer halbieren und die Stielansätze herausschneiden. Die Kerne entfernen und das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel oder Stücke schneiden.
2. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Mit den Tomaten und dem Mozzarella sowie mit Salz, Pfeffer, Essig und dem Olivenöl vermischen und abschmecken.
3. Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben. Die Stiele vorsichtig herausdrehen, grob hacken, in einen weiten Topf (mind. 26 cm Ø) geben und mit ca. 400 ml Wasser auffüllen. Die Pilzhüte mit der Tomatenmischung füllen.
4. Die gefüllten Pilze auf den Dämpfkorb setzen und in den Topf stellen. Das Pilz-Wasser zum Kochen bringen, den Topf mit einem passenden Deckel schließen und die Pilze ca. 10 Min. dämpfen. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und etwas kleiner zupfen. Auf einer Servierplatte verteilen, die fertig gegarten Champignons daraufsetzen und sofort servieren.