

Rezept

Gefüllte Champignons mit Speck und Lauch

Ein Rezept von Gefüllte Champignons mit Speck und Lauch, am 19.04.2024

Zutaten

500 g große braune Champignons (ca. 25 Stück à ca. 20 g)	Salz
1-2 EL Butter	Pfeffer
1 Stück Lauch (ca. 60 g)	2 Schalotten
2 Stängel Estragon	50 g Räucherspeck
2 TL Crème fraîche	2 EL gehackte Petersilie
2 Scheiben gekochter Schinken (z. B. Burgunder Schinken)	60 g frisch geriebener Gruyère

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Pilze sauber reiben, Stiele aus den Pilzkappen drehen oder schneiden und in winzig kleine Würfel schneiden. Pilzkappen salzen und pfeffern. 1 TL Butter in einer großen Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen und die Pilzkappen darin zugedeckt ca. 12 Min. schmoren lassen, dabei einmal wenden. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Schalotten schälen. Lauch waschen, längs halbieren und in schmale Streifen, diese in feine Würfel schneiden. Schalotten und Speck ebenfalls klein würfeln. Estragon waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Auflaufform mit wenig Butter fetten, restliche Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Speck, Schalotten und Lauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis der Speck leicht bräunt. Die gewürfelten Pilzstiele unterrühren und 1-3 Min. mitbraten. Vom Herd nehmen, Kräuter unterrühren und das Gemüse leicht abkühlen lassen, dann mit Crème fraîche und gut 4 EL Käse vermengen. Schinken fein würfeln, unterheben und alles salzen und pfeffern.
4. Pilzhüte gut trocken tupfen. In jeden Hut 1 guten TL Füllung setzen und zu einem Häubchen formen. Restlichen Käse darüberstreuen und leicht andrücken. Pilze in die Form setzen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Warm oder lauwarm servieren.