

Rezept

Gefüllte Kräuter-Schinken-Champignons

Ein Rezept von Gefüllte Kräuter-Schinken-Champignons, am 09.09.2024

Zutaten

12 große Champignons (à ca. 60 g)	2 Scheiben Toastbrot
2 Schalotten	1/2 Bund Petersilie
6 Salbeiblätter	150 g gekochter Schinken
60 g mittelalter Gouda	2 EL Butter
1 Ei	3 EL Mascarpone
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons sauber abreiben und putzen. Die Stiele herausdrehen und möglichst fein würfeln. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Petersilie und Salbei waschen und trocken schütteln. Petersilie fein hacken, Salbei in feine Streifen schneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Käse fein reiben.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form mit 1 EL Butter fetten. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Salbei zugeben und kurz mitdünsten. Pilzstiele, Toastbrot und Schinken einstreuen und 1-2 Min. unter Rühren mitbraten. Vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren.
3. Das Ei mit Mascarpone, der leicht abgekühlten Schinkenmischung und dem Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse gleichmäßig in die Pilzkappen füllen. Die Pilze in die Form setzen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. überbacken.