

## Rezept

# Portobello-Champignons mit Hackfleischfüllung

Ein Rezept von Portobello-Champignons mit Hackfleischfüllung, am 15.10.2024

## Zutaten

<b>2-3</b> Brötchen (vom Vortag)	<b>1/4 l</b> Milch
<b>1</b> Zwiebel	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>8</b> große Portobello-Champignons (à ca. 120 g)	<b>400 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1</b> Ei (M)	<b>1-2 TL</b> Steinpilzpulver
Salz	Pfeffer
<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan	<b>200 g</b> Feldsalat
<b>4 EL</b> Aceto balsamico	<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer
Zucker	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>5</b> kleine vorwiegend festkochende Kartoffeln	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in ca. 20 Min. weich garen. Inzwischen für die Pilze die Brötchen in Scheiben schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Portobello-Champignons putzen und trocken abreiben, die Stiele aus den Hüten schneiden.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken. Mit Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Petersilie und Steinpilzpulver mischen. 1 Kartoffel pellen, mit einer Gabel fein zerdrücken und ebenfalls untermischen. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Pilze mit der Öffnung nach oben hineinsetzen und mit der Hackmasse füllen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 20 Min. garen.
4. Inzwischen für den Salat die restlichen Kartoffeln halbieren oder vierteln. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, zuletzt das Olivenöl unterschlagen. Den Feldsalat mit den Kartoffeln mischen, das Dressing darüberträufeln und untermischen.
5. Den Parmesan 5 Min. vor Ende der Garzeit über die Pilze streuen und goldbraun gratinieren. Die gefüllten Portobello-Champignons aus dem Ofen nehmen und jeweils zwei Pilze mit dem Feldsalat anrichten.