

Rezept von Der sizilianische Koch

Champignons mit Füllung, vegetarisch

für 4 Portionen
fertig in ca. 40 Minuten

Zutaten / Du brauchst:

500 g Champignons (gerne Riesenchampignons)
80 g Semmelbrösel
50 g gereifter Pecorino, gerieben
2 Cocktailtomaten, klein gehackt
1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Pinienkerne
Olivenöl
Salz und Pfeffer, nach Geschmack



Foto und Rezept: Antonio Caramazza

Zubereitung / Los geht's!

- 1 Champignons putzen und den Stiel vorsichtig abtrennen (wer mag, kann den Stiel fein hacken und mit zu der Füllung geben).
- 2 Die restlichen Zutaten miteinander verrühren. Dabei nach und nach etwas Olivenöl hinzufügen bis eine körnige, weiche Masse entstanden ist.
- 3 Champignons mit der Füllung füllen, auf einem mit Backpapier belegten Blech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 4 Gefüllte Champignons im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 bis 30 Min. backen, bis sie gar sind. Heiß servieren.

Mehr leckere Rezepte von Antonio findest du auf seinem Food-
blog dersizilianischekoch.de

Blog
Küche
Guten Hunger wünscht die