

ANTIPASTI – GEFÜLLTE UND EINGELEGTE CHAMPIGNONS



Vegetarisch gefüllte und eingelegte Champignons, ideal als Antipasti oder als Grillbeilage.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Champignons putzen und entstielen. Bitte nicht waschen, sondern den Dreck mit einem Küchenkrepp oder einer Bürste entfernen, ansonsten saugen sich die Pilze mit Wasser voll.

3-4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen in grobe Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Champignons darin anbraten bis die Flüssigkeit austritt und dann wieder verdunstet ist. Balsamico-Essig mit dazu geben und ebenfalls verdunsten lassen, und anschließend abkühlen lassen.

Jalapenos klein schneiden und zum Frischkäse dazu geben, mit etwas Pfeffer, Chili, Thymian und frischem Schnittlauch abschmecken. Dafür den Schnittlauch beispielsweise mit einer Schere klein schneiden.



Mit etwas Paprikapulver wird die Creme rötlich.

ZUTATEN:

- ☐ **500 g** mittelgroße Champignons
- ☐ Olivenöl
- ☐ **4** Knoblauchzehen
- ☐ **2 EL** Balsamico Creme
- ☐ einige Jalapenos (scharfe eingelegte Peperoni)
- ☐ **200 g** Frischkäse (bis zu)
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Chili
- ☐ Thymian
- ☐ **1** Zitrone
- ☐ Schnittlauch
- ☐ Lorbeerblätter
- ☐ Rosmarin

Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die Champignons damit füllen und in eine flache Form setzen.

Mit Olivenöl bedecken, damit die Champignons haltbar gemacht werden. Ein Lorbeerblatt und Rosmarin hinzufügen, die angebrateten Knoblauchzehen mit dazu geben und mit einem Deckel oder einer Frischhaltefolie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Ohne Öl servieren. Die Champignons sind so mehrere Tage bis zu einer Woche haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3