



UNSER TIPP:

Auf dem Grill zubereitet sind die Champignons auch sehr lecker, dazu die Pilze in eine gebutterte Form geben. Oder für einen sehr intensiven Geschmack im Smoker garen.

ALLGÄUER BERGKÄSE G.U.

Gefüllte Champignons mit Grünkern



ZUTATEN FÜR 4 GROßE CHAMPIGNONS:

- 4 Portobello-Champignons
- 1 EL Butter
- 1 Zehe Knoblauch, gerieben
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 40 ml Bayerischer Bodensee g. g. A. (Weißwein)
- 20 g Allgäuer Bergkäse g. U.
- 2 EL gemischte Kräuter, gehackt
- 4 EL getrocknete Tomaten, gewürfelt
- 1 EL Paniermehl
- 100 g fränkischer Grünkern g. U., gekocht
- Salz, Pfeffer
- Zitronenthymian, gehackt

- 2 EL Allgäuer Bergkäse g. U. zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Die Stiele der Champignons vorsichtig herausdrehen und klein schneiden, mit Zwiebel und Knoblauch in der heißen Butter ansautieren. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Dann in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten hinzugeben, gut vermengen und abschmecken.

Die Fülle in die hohlen Champignons geben und mit Bergkäse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 165 °C für etwa 12 Minuten gratinieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck