



Gefüllte Champignons

Man nehme für 2 Portionen:

6 Champignons à ca. 80 g	Stiele ausbrechen und fein hacken
1 Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen, den Keim entfernen, würfeln
30 g getrocknete Tomaten in Öl	abtropfen lassen und fein hacken
1 TL getrockneten Oregano	
30 g Pankobrösel	
½ Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
100 g mittelalten Gouda	reiben
150 g Kirschtomaten	halbieren
100 ml Weißwein	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Olivensöl	
außerdem:	Backofen auf 160° Umluft vorheizen

- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Champignonstiele, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Getrocknete Tomaten, 1 EL Tomatenöl und den Oregano unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Pankobrösel, Petersilie und Gouda zu der abgekühlten Gemüsemasse geben und alles vermengen. Die Champignonköpfe mit der Masse füllen und in eine Auflaufform setzen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben dazwischen platzieren und den Wein angießen. 30 Minuten im Ofen gratinieren.

Dazu: Baguette und trockenen Weißwein.