

Gefüllte Champignons

von Hans Martin Sauer, Darmstadt, den 9.9.2003

 4-5 große Champignons mit spitzem Messer entlang dem unteren Außenrand ringsum einschneiden und mit dem Löffel innen aushölen.

 1 rote Paprikaschote, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Sellerie, 5 Knoblauchzehen, in kleine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl scharf anbraten.

 mit 0,1 Ltr Weißwein ablöschen, 70 g Gouda (in Würfeln) und geschnittenes Basilikum zufügen, 5 Minuten ziehen lassen. Scharf würzen!

 Gemüse in die Champignons füllen, 20 Minuten im Backofen (200 °C) garen.

 Mit Toastbrot heiß servieren.

 Zutaten: 5 große Champignons,
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
100 g Sellerie gewürfelt
5-6 Knoblauchzehen
70 g Gouda Käse
0,1 Ltr Weißwein
Olivenöl, frisches Basilikum,
Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer