

# GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Riesenchampignons
- 40 g Speckwürfel
- etwas Basilikum gehackt
- 1 EL Pinienkerne
- 100 g Creme Fraîche
- 3-4 Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Parmesan gerieben
- etwas Butter
- Olivenöl

## Zubereitung:

Backrohr auf 240° vorheizen.

Champignons putzen und Stiele abtrennen. Stiele klein schneiden, gemeinsam mit Speckwürfel und Pinienkernen in Butter anrösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Pilzköpfe ebenfalls in etwas zerlassener Butter kurz anbraten, danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Creme Fraîche zur abgekühlten Pinienkernmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Champignonsköpfe damit füllen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen überbacken.

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Toastbrotsscheiben im Toaster goldbraun tosten und mit etwas Butter bestreichen. Gebratene Tomatenscheiben auf den Toasts verteilen, darauf die überbackenen Riesenchampignons setzen und mit gehacktem Basilikum bestreut servieren.