Notizen:

Gefüllte Champignons

Zuerst die Champignons putzen (kurz abwaschen) und trocken reiben. Die Stiele der Pilze herausdrehen (geht gut mit einem kl. Teelöffel) und fein hacken.

Danach Zwiebel schälen und sehr fein hacken. 1 bis 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten, dann die gehackten Pilzstiele dazugeben und dünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Backofen auf 220° (Gas Stufe 4) vorheizen.

Chorizos pellen oder aus der Haut direkt in die Pfanne drücken und zerkleinern. Falls die Chorizos zu hart sind, vorher im Mixer pürieren. Knoblauch dazu pressen. Alles zusammen bei schwacher Hitze 8 Min. braten.

Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Wurstfüllung mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen (Achtung: Chorizos können auch ganz schön scharf gewürzt sein!), etwas abkühlen lassen und die Petersilie untermischen.

Die Pilzköpfe mit der Masse füllen. Mit 1 EL Olivenöl eine Auflaufform einölen und die gefüllten Pilzköpfe nebeneinander hineinsetzen. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens 10 bis 12 Min. garen.

Tipp:
Hierzu schmeckt ein kühler Sherry und Weißbrot mit anderen Tapas gut

Zutaten:

16 -20 große braune Champignons,
1 kleine Zwiebel,
3 EL Olivenöl,
300 g Chorizos,
1 Knobi,
1 Bund glatte Petersilie,
Salz, Pfeffer,
1 TL mildes Paprikapulver