

Champignons mit Ricotta-Thymian-Chili-Füllung

Für zwei Personen

200 g Champignons	1 rote Chilischote	100 g Feldsalat
300 g Ricotta	20 g Parmesan	2 EL weißen Balsamicoessig
1 TL süßer Senf	2 Zweige getr. Thymian	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Champignons putzen und die Stiele entfernen. Die Champignonstiele anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Chilischote waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Thymianblätter vom Stiel zupfen. Den Ricotta mit den Champignonstielen, den Chiliringen und den Thymianblättern vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Champignonköpfe anschließend mit der Ricotta-Masse füllen. Den Parmesan reiben und über die gefüllten Champignons streuen. Diese in dem vorgeheizten Backofen für 12 Minuten backen. Währenddessen den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Essig und etwas Salz in einer kleinen Schüssel vermischen. Den Senf und anschließend etwas Olivenöl dazugeben. Die Mischung so lange schütteln und rühren bis eine cremige Sauce entsteht. Das Dressing über den Salat geben. Die Champignons mit der Ricotta-Thymian-Chili-Füllung auf dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Breuer am 25. März 2014