

Gefüllte Champignons mit Knoblauch-Dip, Weißbrot

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------|--------------------------|---------------------|
| 8 Champignons, mittelgroß | 2 Zehen Knoblauch | 2 Scheiben Weißbrot |
| 200 g Frischkäse, natur | 100 g Speck, am Stück | 100 g Gouda, alt |
| 60 g Butter | 250 ml Sahne | 1 Zwiebel, klein |
| 4 EL Crème-fraîche | 1 Bund Petersilie, kraus | Butter |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Petersilie zupfen und grob hacken. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und beides fein schneiden. Die Pilze putzen und die Stiele entfernen. Die Pilzstiele und den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Speck und die Pilzstiele in der 40 Gramm Butter andünsten, mit der Hälfte der Petersilie bestreuen und anschließend abkühlen lassen. Den Käse fein reiben und drei Esslöffel davon zusammen mit der Crème-fraîche unter die Pilzmasse rühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter auspinseln. Die Masse in die Pilzköpfe füllen, in die Form setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Champignons im Backofen zehn Minuten überbacken. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Frischkäse mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, der Sahne und der übrigen Petersilie verrühren. Die Weißbrotscheiben in einer Pfanne mit der restlichen Butter knusprig rösten und abschließend zusammen mit den Champignons und dem Knoblauchdip servieren.

Alexandra Kinzinger am 22. September 2009