

## Gefüllte Champignons mit Löwenzahn

### Für 2 Personen

8 Riesenchampignons	60 g durchwachsenen Speck	2 Karotten
1 Stange Lauch	1 Sellerieknolle, klein	200 g Löwenzahn
1 Ei	0,5 Bund Schnittlauch	60 g Gouda
1 Zweig Estragon	2 Zweige Dill	2 EL Schmand
2 EL Balsamico-Essig	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei gar kochen. Die Champignons putzen, die Stiele vorsichtig herausschneiden und klein schneiden. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden. Wasser in einem Topf geben und die Champignons hineinlegen. Den Deckel schließen und die Champignons circa sieben Minuten dünsten. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Champignonstiele, die Karotten, den Lauch und den Sellerie anbraten. Den Estragon und den Dill zupfen und fein hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Den Schmand ebenfalls einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Wasser abgießen und die Champignonköpfe mit dem Pfannengemüse füllen. Den Gouda reiben und auf den Champignons verteilen. Anschließend werden die Champignons für kurze Zeit in den Ofen gegeben. Den Löwenzahn waschen und trocken schleudern. Den Speck in Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Speck knusprig anbraten. Das Ei pellen und in Würfel schneiden. Den Speck und das Ei unter den Löwenzahn mengen. Für die Vinaigrette den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Balsamico-Essig mit vier Esslöffeln Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in die Vinaigrette geben und mit dem Salat vermischen. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Champignons aus dem Ofen nehmen, neben dem Salat anrichten und servieren.

Julia Karst am 27. Juli 2010