

Champignon-Pfanne alla Caprese

Für 2 Personen:

300 g Champignons	1-2 EL Olivenöl	3 Scheiben Speck
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Peffermix	1 Msp. ital. Gewürz
3-4 Tomaten	1 Mozzarella (Kugel)	1/2 Bund Schnittlauch

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Stiele der Champignons abschneiden, die Pilze in der Pfanne verteilen und im heißen Olivenöl insgesamt ca. 8 Minuten braten.

Speck in breite Scheiben schneiden. Sobald die Champignons eine leicht braune Farbe haben, den Speck mit in die Pfanne geben und alles weiterbraten, bis die Champignons ca. 8 Minuten gebraten haben.

Alles mit Salz, Pfeffer und Italian Gewürz würzen, nochmals kurz anrösten und die Pfanne anschließend von der Hitze nehmen.

Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Tomatenscheiben auf den Champignons verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Mozzarellascheiben darauf verteilen.

Das Ganze in der Pfanne unter dem heißen Backofengrill gratinieren. Schnittlauch in Stifte schneiden und die Champignonpfanne vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Steffen Henssler am 26. Mai 2022