

## Gefüllte Champignons mit Hack, Käse und Lauch

### Für 2 Personen:

1 EL Bratöl	200 g Rinderhack	250 g braune
Champignons	1/2 Stange Porree	1/2 rote Peperoni
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz
1 TL Senf	2 TL Barbecue	Sauce Spicy
2 EL Crème-fraîche	100 g Emmentaler, gerieben	1-2 EL Olivenöl

Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und Hack darin anbraten.

Stiele aus den Champignons entfernen und das Innere aushöhlen. Das Innere der Champignons zum Hack geben und mitanrösten. Das Weiß vom Porree in Ringe schneiden, zum Hack geben und mitrösten. Peperoni und Petersilie fein hacken, beides zum Hack geben und ebenfalls mitrösten.

Wenn der Porree anfängt zusammenzufallen, dann die Hack-Lauch-Mischung aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Das Ganze mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen. Senf, Barbecue Sauce, Crème fraîche und eine Handvoll Emmentaler dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen.

Ausgehöhlte Champignons mit der Öffnung nach oben hineinsetzen und die Champignons mit der Hack-Lauch-Mischung füllen.

Restlichen Käse auf den Champignons verteilen. Champignons in der Pfanne im heißen Ofen ca. 10 Minuten gratinieren.

Steffen Henssler am 23. August 2022