

## Gratinierte Champignons mit Ziegenkäse

### Für 2 Personen

2 Scheiben Toastbrot	4 große, braune Champignons	20 g Taggiasca-Oliven
20 g Parmesan	100 g Ziegenfrischkäse	10 g Pinienkerne
2 Zweige Thymian	1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Grill des Backofens vorheizen. Die Pilze putzen und säubern. Anschließend trocken tupfen und die Stiele aus den Köpfen heraus trennen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Oliven ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne ohne Fett darin anrösten. Die goldbraunen Kerne aus der Pfanne nehmen, zusammen mit dem Ziegenfrischkäse, den Oliven und der Petersilie in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Toastbrot von der Rinde trennen, in feine Stücke schneiden und den Parmesankäse reiben. Die Thymianzweige ebenfalls zerhacken und mit dem Toastbrot und dem Parmesankäse vermischen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Thymian hinzufügen. Die Pilzköpfe anschließend beidseitig drei Minuten darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons aus der Pfanne heraus nehmen und mit der Öffnung nach oben in die feuerfeste Form setzen. Die Pilze mit der Paste füllen und die Brotkrümel darüber streuen. Das Ganze in den Backofen stellen und für einige Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun gratinieren. Die fertigen Champignons mit dem Ziegenkäse auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Oktober 2011