

Gefüllte Champignons mit knusprigem Parma-Schinken

Für vier Portionen

Für die Champignons:

8 große Champignonköpfe	1 Strauchtomate	100 g Schafskäse
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	4 getr. Tomatenfilets
3 Scheiben Ciabatta	4 EL Olivenöl	1 TL Honig
2 EL Aceto Balsamico	2 Stiele Basilikum	8 Scheiben Parma-Schinken

Für das Salatbett:

100 g Rucola	2 EL Aceto Balsamico	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Champignons mit einem Pinsel abbürsten und den Stiel herausdrehen. Champignons in eine Auflaufform setzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomate, Schafskäse, Ciabatta und getrocknete Tomaten in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Basilikum klein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Schafskäse, Ciabatta, Basilikum und getrocknete Tomaten in einer Schüssel mischen. Mit Olivenöl, Honig, Balsamico mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung in die Champignonköpfe füllen und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Parma-Schinken-Scheiben in einer Pfanne in wenig Öl knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Den Salat mit einer Prise Salz, Balsamico und Olivenöl marinieren. Je zwei Champignons auf einem Teller anrichten. Mit Rucola und Parma-Schinken garnieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

Horst Lichter am 31. Mai 2014