

Gebackene Champignons mit Wachtelei



Kleine Rezepte mit großer Wirkung...

Marinierte Champignons aus dem Ofen sind eine köstliche Kleinigkeit. Noch besser schmecken sie mit Wachteleiern. Wichtig ist, dass die Champignons vor dem Backen gut mit Kräuteröl und Salz marinieren. Wer möchte gibt etwas geräucherten Speck mit in die Füllung. Hier die Rezeptur für **"Gebackene Champignons mit Wachtelei"**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 8 x große Champignons
- 8 Wachteleier
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter oder Kräuterbutter
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Senf
- 4-5 EL Öl (z.B. Kräuteröl)
- Extra: Etwas Petersilie, etwas (Kräuter-) Salatblätter plus Dressing zum Servieren

Zubereitung

Champignons putzen und vorsichtig die Stiele entfernen.

Die Champignonköpfe großzügig salzen und pfeffern (auch innen) und sehr großzügig mit Öl einreiben. Nun 10 Minuten durchziehen lassen. Das geht am Besten in einem Gefrierbeutel, indem sich die Aromen gut auf die Pilze verteilen.

In der Zwischenzeit die Stiele klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Butter, Salz, Pfeffer und Petersilie ca. 3 Minuten anbraten. In eine kleine Schale füllen und mit 1 TL Senf vermischen.

Dann die Pilze in eine ofenfeste Form setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Ober- und Unterhitze) 8 Minuten vorbacken. Danach aus dem Ofen nehmen. In die Mitte der Champignons die angebratene Füllung verteilen und andrücken.

Die Wachteleier einzeln aufschlagen und in die Mitte der Pilze geben. Die Form zurück in den vorgeheizten Backofen setzen und weitere 8-10 Minuten backen.

Champignons aus dem Ofen nehmen und auf Salatblättern servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein kräftiges Senfdressing und knuspriges Knoblauchbaguette.

