

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Überbackene Portobello-Pilze mit Ricottafüllung

Zutaten:

- 250 g Ricotta
 - 2 TL Biozitrone schalen-Abrieb
 - 1 rote Chilischote, Kerne entfernt, sehr fein gehackt
 - 100 g geriebener Parmesan
 - 2 Eigelb
 - 1 TL Salz
 - frisch gemahlener Pfeffer
-
- 10 Portobello-Pilze
 - Olivenöl
 - geriebener Parmesan zum Bestreuen
 - gehackte Petersilie zur Deko

Zubereitung:

- Für die Füllung alle Zutaten bis auf Pfeffer mischen und würzig abschmecken. Falls die Chilischote sehr scharf ist, evtl. etwas weniger verwenden.
- Pilze mit einem Tuch oder Küchentuch trocken abwischen, Stiele entfernen, in Olivenöl wenden, leicht salzen und pfeffern. Mit der Lamellenseite nach oben auf ein Backblech legen.
- Die Füllung mit einem Löffel auf den Pilzen verteilen, Parmesankäse überstreuen.
- Ca. 15 Min. bei 220° goldgelb überbacken. Den Ofen vorheizen.
- Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

Tipps:

- Sollten die Lamellen sehr dunkel sein, kann man sie mit einem Löffel vorsichtig entfernen.
- Dazu passt knuspriges Baguette und als Dip ein Feldsalat-Pesto. Das Rezept dazu finden Sie in der Dorfladen-Rezepte-Sammlung auf der Homepage.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel