



Gefüllte Champignons

Zutaten für sechs Personen:

12 Stk.	mittelgroße Champignons
4 Stk.	Knoblauchzehen
40 g	Butter
1 EL	Rum
4 EL	Paniermehl
4 EL	gehackte Petersilie
etwas	Zitronensaft
je 1 Prise	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Champignons putzen. Die Stiele abdrehen und klein hacken. Die Champignons mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Den Knoblauch schälen und klein hacken. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Gehackte Pilzstiele hinzufügen und mit braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Rum, das Paniermehl und die gehackte Petersilie untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Champignonköpfe in eine ofenfeste Schale setzen. Die Champignons mit der Pfannenmischung füllen, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Champignons im vor geheizten Backofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

