

Vegetarisch gefüllte Champignons alla Caprese

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Stück

Für die Knoblauchbutter

- 2 Esslöffel Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Petersilie (gehackt)

Für die Champignons

- 10 Champignons (groß)
- 150 g Mini-Mozzarellakugeln
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Handvoll Basilikum

Für die Balsamico-Creme

- 5 Esslöffel Balsamico-Essig
- 2 Teelöffel brauner Zucker

Tutti a tavola! Zu Tisch bitte, denn jetzt wird's italienisch lecker. Tomate, Mozzarella und Basilikum sind so etwas wie die drei Musketiere Italiens: einfach unzertrennlich und auch ein bisschen abenteuerlustig, denn sie zeigen sich immer wieder in neuem Gewand.

Heute haben sie ihren großen Auftritt als Füllung ofenfrischer Champignons und wie immer sind die drei gemeinsam unschlagbar. Die gefüllten Champignons alla

Caprese lassen sich leicht vorbereiten und passen als vegetarische Beilage auch prima zu Fisch oder Fleisch. Ein Highlight on top: selbstgemachte Balsamico-Creme.

- 1 -

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Petersilie fein hacken. Knoblauch schälen und pressen. Beides zusammen mit der Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter flüssig ist und nach Knoblauch duftet.

- 2 -

Champignons putzen, aushöhlen und Stängel entfernen. Champignonköpfe mit der flüssigen Knoblauchbutter einpinseln. Mit dem Kopf nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Übriggebliebene Knoblauchstückchen aus dem Topf auf den Champignons verteilen.

- 3 -

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mini-Mozzarellakugeln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd fächerförmig in den ausgehöhlten Champignons verteilen. Gefüllte Champignons ca. 15 Minuten im Ofen garen.

- 4 -

Für die Balsamico-Creme braunen Zucker und Balsamico in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist.

- 5 -

Vegetarisch gefüllte Champignons alla Caprese

Champignons aus dem Ofen holen. Mit Balsamico-Creme und Basilikum garnieren und servieren.