

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 gehackte Petersilie

Für die Champignons

- 10 große Champignons
- 150 g Mini-Mozzarellakugeln
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Handvoll Basilikum

Für die Balsamico-Creme

- 5 Esslöffel Balsamico-Essig
- 2 Teelöffel brauner Zucker

Besonderes Zubehör

- kleine Auflaufform

Tutti a tavola! Zu Tisch bitte, denn jetzt wird's italienisch lecker. Es gibt **vegetarisch gefüllte Champignons alla Caprese**. Denn 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 3 gemeinsam unschlagbar. Die vegetarisch 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°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Petersilie 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 in eine Auflaufform 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

Vegetarisch gefüllte Champignons alla Caprese

Konsistenz erreicht ist.

- 5 -

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