



**Kochen**  
mit Globus

# Champignons

überbacken mit saarländischer  
Sauce hollandaise



## Zutaten:

20 Champignons (mittelgroß)	1 Zwiebel
Salz, Pfeffer	30 g Butter
4 EL Mehl	1 EL Mehl
4 EL Butterschmalz	80 ml Weißwein
	200 ml Milch
1 Zwiebel	200 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe	4 Eigelb
200 g Bacon (gewürfelt)	60 g Hartkäse (gerieben)
2 Kartoffeln	
Pilzfüße der Champignons	
1 Bund Blatt Petersilie	
Pfeffer, Salz	

*Dazu passt: Ein Chablis  
oder ein eleganter Pinot blanc*

 4 Personen

 15 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)



## Zubereitung:

Die Champignons putzen, mit wenig Wasser abbrausen, trocknen und achteln. Danach würzen und in Mehl wenden. Die bemehlten Champignons in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten und anschließend auf vier kleine Auflaufformen verteilen.

Zwiebel, Knoblauch und geschälte Kartoffeln fein würfeln und in derselben Pfanne mit den Bacon-Würfeln braten. Sobald die Kartoffelwürfel gar sind wird die fein geschnittene Petersilie hinzugefügt. Danach die Masse über Champignons geben. Den Ofen auf Umluft-Grill-Funktion auf 200 °C vorheizen.

In einem kleineren Topf die gewürfelte Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kurz – ohne Farbe nehmen zu lassen – unterrühren. Mit dem Weißwein unter Rühren ablöschen, die Milch auffüllen und unter weiterem Rühren aufkochen. Crème fraîche mit dem Eigelb verquirlen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Nicht mehr kochen lassen!

Den geriebenen Käse einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse mit einem Löffel auf den Champignons verteilen.

Für 3–6 Min. im Backofen überbacken, bis die Kruste eine schöne Farbe bekommen hat. Mit etwas Blatt Petersilie garnieren und heiß servieren! Dazu passt ein schönes Baguette!

