



**Kochen
mit Globus**

Vegetarisch gefüllte
Riesenchampignons





Zutaten:

12 Riesenchampignons
200 g Möhren
200 g Zwiebeln
3 EL Olivenöl
100 g Sonnenblumenkerne

6 Scheiben Toastbrot
200 g geriebener Emmentaler
150 ml trockener Weißwein
150 g Sahne
Salz, Pfeffer
ofenfeste Form

*Dazu passt:
ein Weißwein*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben oder kurz waschen, die Stiele herausdrehen und klein würfeln. Die Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Sonnenblumenkerne darin leicht goldgelb anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und etwas Farbe annehmen lassen, dann die gehackten Pilzstiele und die Möhrenraspel einrühren. Alles ca. 5 Min. unter ständigem Rühren garen.

Die Pilzköpfe zum Füllen nebeneinander in die ofenfeste Form setzen.

Das Toastbrot klein würfeln. Den geriebenen Emmentaler unter die Möhrenmischung rühren und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze damit füllen und die Toastbrotwürfel über die Pilze streuen.

Den Weißwein und die Sahne verquirlen, salzen und pfeffern und um die Pilze in die Form gießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen.

Mit Riesenchampignons, die auch Portobello-Pilze genannt werden und pro Stück ca. 100 g wiegen, gelingt das Vorbereiten und Füllen blitzschnell. Natürlich können Sie auch kleinere Pilze nehmen. Sie brauchen allerdings ein paar Exemplare mehr und sollten auch etwas mehr Zeit einplanen, bis die Form im Ofen steht.

