


Gefüllte Riesenchampignons

3. August 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

heute möchte ich ein Champignon-Rezept mit Ihnen teilen. Beim Einkauf fielen mir weiße Riesenchampignons in die Hände, polnische Zucht. Diese Pilze haben den Durchmesser eines kleinen Brötchens (oder auch: einer kleinen Semmel), also ca. 6-7 cm. Damit eignen sie sich ganz hervorragend zum Befüllen. Statt auf dem Grill kann man die Pilze selbsverständlich auch im Backofen zubereiten.

Die Zutaten:

- 1/2 Packung Schafskäse (also ca. 75 g)
- 1/2 rote Zwiebel, mittelgroß
- 4 dünne Streifen Räucherspeck (für die vegetarische Variante weglassen)
- Pfeffer aus der Mühle
- 5 Zweige Thymian
- 5 Riesenchampignons

Die Zubereitung:

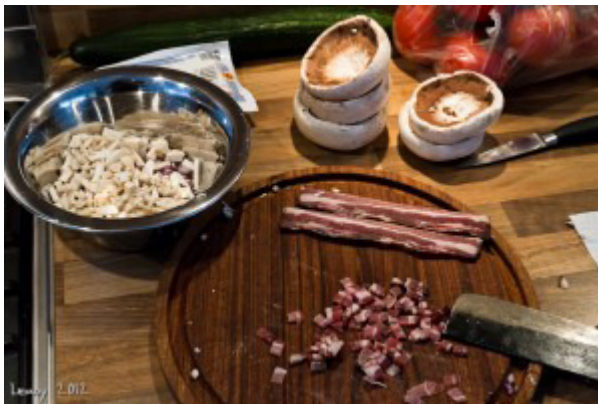
- Die Zwiebel fein würfeln



- Die Pilze mit einem Küchenkrepp abreiben und auf den Rücken legen. Den Stiel mit einem kurzen spitzen Messer kreisrund herausschneiden, dabei den Pilz entsprechend im Kreis drehen und in einem Schnitt den unteren Rand des Hutes begradigen/ säubern. Mit einem Löffel die Lamellen ausschaben.
- Das untere Ende vom Stiel abschneiden und den Stiel fein würfeln



- Den Speck fein würfeln



- Den Schafskäse ebenfalls fein würfeln
- Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben, mit Thymian-Nadeln und Pfeffer abschmecken und vorsichtig mischen



- Die Pilze an der Hutoberseite mit Olivenöl einpinseln



- Auf einen Teller setzen und die Füllung einbringen, mit sanftem Druck verdichten



- Im Backofen oder im Kugelgrill backen, bis der Schafskäse leicht gebräunt ist (in meinem Weber bei ca. 280° C dauerte das nur ca. 3-Minuten)
- Im Bild sieht man ein Stück Pilz am rechten Rand. Zum Hähnchenschlegel in der Mitte gibt es auch ein Rezept, ebenso zu den Soßen (Reste von den Tortillas mit Hähnchenbrust)



Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer

Ihr Leroy

📄 Veröffentlicht in [Amuse Gueule](#), [Buffet & Fingerfood](#), [Mediterran](#), [Vegetarisch](#)