

überbackene Sherry-Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

12 Champignons, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 4 Scheiben Farmer- oder Schwarzwälderschinken, Sahne, Sherry Medium, Salz, Butterflöckchen, 0,5 Teelöffel Tomatenmark, Parmesankäse gerieben.

Die Vorbereitungen:

Champignons bürsten, Stiele entfernen und klein hacken, Frühlingszwiebeln und Schinken klein schneiden.

Die Zubereitung:

Die gehackten Champignonstiele, Frühlingszwiebeln und Schinken in einer Pfanne andünsten. Mit Sahne, Tomatenmark, Sherry und Gewürzen abschmecken. Masse in die Champignonsköpfe füllen und in eine gebutterte Auflaufform stellen. Mit Sherry auffüllen. Butterflöckchen und Parmesan auf die gefüllten Champignonköpfe verteilen und 15 Min überbacken.