

Gefüllte Champignons im Speckmantel

Für 10 Personen

50 gr Butter
20 grosse frische Champignons
1 gehackte Zwiebel
2 gepresste Knoblauchzehen
500 gr Bresse Bleu oder Gorgonzola
1 dl Crème fraiche
20 Specktranchen
1 Bund Schnittlauch
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Die Champignonsköpfe mit einem Löffel aushöhlen.

Die Stiele fein hacken.

Die Zwiebeln, den Knoblauch und die gehackten Stiele im Butter andämpfen.

Den gewürfelten Käse und die Crème fraiche zugeben.

Den Schnittlauch fein schneiden auch zugeben.

Mit dem Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und vom Herd nehmen.

Die Masse etwas erkalten lassen und die Champignonköpfe damit füllen.

Je eine Specktranche um einen Champignonkopf wickeln und mit einem Zahnstocher befestigen.

Die Köpfe in eine feuerfeste Platte schichten mit dem Weisswein auffüllen.

Im Ofen bei 200 C° braun gratinieren.

2 Stück pro Person mit etwas Fond aus der Platte anrichten.