

Gefüllte Patissonsschnitzel vom Ofen



Zutaten für 6-8 Personen:

- 2 – 3 Patissons (je nach Grösse)
- 1 dl Olivenöl
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grosse Tomaten
- 500 g frische Eierschwämme oder ersatzweise Champignons
- etwas Chili
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Kräutermischung
- 200 g Reibkäse

Zubereitung:

Die Patissons in ca. 1cm grosse Scheiben schneiden, die Schale abrüsten und entkernen.

Die Scheiben würzen und auf ein eingeöltes Kuchenblech legen.

Die Zwiebeln und der Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden.

Die Eierschwämme gut putzen und in grobe Stücke schneiden oder reissen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch gut andämpfen.

Pilze, Tomaten, Chili, Kräuter und Gewürze beifügen und kurz mitdämpfen.

Den Rahm zugiessen und alles abschmecken.

Etwas auskühlen lassen.

Die Patissonscheiben mit der Masse füllen und mit dem Reibkäse bestreuen.

Die Scheiben im Ofen bei ca. 200 °C rund 25 Minuten garen, bis der Patisson weich ist.

Kann als eigenständiges Gericht oder als Beilage serviert werden.