

# Spanische Champignons gefüllt

## Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Champignons (für Tapas dürfen es auch kleine sein)
- 500 g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 trockenes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 1 EL getrockneter Bärlauch
- 1 Chilischote
- Salz und Pfeffer
- 200 g Manchegokäse (semi curado), d.h. mittelalt

## Zubereitung:

Champignons putzen und entstielen. Stiele, Zwiebel und Chili fein hacken.

Mit dem Ei und dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen zum Hackfleisch geben.

Alles miteinander vermengen und würzen.

Die Champignons von innen etwas salzen und mit der Fleischmaße füllen.

In eine beschichtete Pfanne etwas Öl geben und die Champignons auf der Fleischseite anbraten.

Dann umdrehen und zu Ende garen lassen (mit Deckel).

Wenn sich zuviel Wasser gebildet hat, nicht weg gießen, sondern bei hoher Temperatur reduzieren lassen.

Zum Schluss ein Stückchen Manchegokäse auf jeden Champignon legen und nur kurz erwärmen.

Schmecken auch kalt sehr gut.