



Natürlich Portugal.

BALSAMICO-CHAMPIGNONS

gefüllt mit Steinpilzcreme und Pinienkernen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Champignons

1 Becher Ricotta

1 TL Steinpilzmehl (TerriuS)

Balsamico

50 g Pinienkerne

Petersilie

Knoblauch

Olivenöl

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Stiele der Champignons entfernen. Danach die Champignons in Olivenöl scharf anbraten. Den Knoblauch grob hacken und dazu geben. Salzen, pfeffern, mit Balsamico ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Die eingelegten Champignons über Nacht eingelegt ziehen lassen.

Den Ricotta mit Salz und Pfeffer cremig rühren. Das Steinpilzmehl untermengen.

2/3 der Pinienkerne rösten und klein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken und beides unter die Creme geben. Einige Zeit ziehen lassen. Die Champignons abseihen und mit der Creme füllen. Zum Schluß die restlichen Pinienkerne rösten und warm darauf geben.

BOM APETITE!