

Gerhardts Rezept des Monats

Champignons gefüllt mit Speck und Walnüssen

Zubereitung

1. Die Champignons vom Stiel befreien, in eine Auflaufform legen, etwas salzen, mit Öl einpinseln und im Backofen bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180° C) etwa 10 Minuten erhitzen.
2. In der Zwischenzeit den gewürfelten Speck mit der gewürfelten Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen. Die Nüsse, den Käse und die Petersilie dazugeben, verrühren und alles auf die Champignons verteilen; weitere 12-15 Minuten überbacken.

Zutaten für 4-6 Portionen

12 Champignons
Salz
3 EL Olivenöl
50 g gewürfelter Speck
1 kleine Zwiebel
40 g gehackte Walnüsse
50 g geriebener Gouda
etwas gehackte Petersilie

Tipp: Wers fleischlos mag, ersetzt den Speck durch Paprikawürfel.

Gerhardts Weinempfehlung

Champignonköpfe, gefüllt mit gewürfelmtem Speck, gehackten Walnüssen und geriebenem Käse, im Ofen gebacken. Diese herzhafte Kombination wird gerne von einem leichten Rotwein begleitet, z. B. unsere Portugieser Rotweine.

