

Italienische Rezepte

Antipasti Champignons mit Schinken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Antipasti, Krauter, Pilze, Vorspeisen, Italien

8 große Champignons

1 Zitrone, Saft von

Marinade

3 Essl. Olivenöl

weißer Pfeffer, frisch

4 Essl. Sherry # Amontillado
Salz

- gemahlen

Füllung

100 g gekochter Schinken

1 Essl. Crème fraîche

1 Ei, hart gekocht

Olivenscheiben zum Garnieren

1 Essl. Petersilie, gehackt

Kräuterzweige zum Garnieren

1 Essl. Mayonnaise

Die Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben, die Stiele herausdrehen.

Marinade: Zitronensaft mit Olivenöl und Sherry verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignonköpfe damit beträufeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

Füllung: Den gekochten Schinken in feine Würfel schneiden. Das Ei und die Champignonstiele feinhacken. Schinken, Ei, Petersilie, Mayonnaise und Creme fraiche miteinander verrühren. mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken.

Die Füllung gleichmäßig auf die umgedrehten Champignonköpfe verteilen, mit Olivenscheiben und Kräuterzweigen garnieren und sofort servieren.