

Champignonköpfe mit pikanter Pferdefleischfüllung

Zutaten für 4 Personen:

- 150g Pferde-Hackfleisch
- 8 grosse Champignons
- 1 Eigelb
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Scheiben Schmelzkäse
- 2 Scheiben Toastbrot
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 3 kleine Champignons
- 1 EL Butter
- ca. 1 EL Mehl
- 1 Tasse Gemüsebouillon
- 2 EL Crème fraîche
- ca. 1 EL fein gehackte Petersilie
- 1/2 Tasse süsse Sahne
- Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Die grossen Champignons waschen und vom Stiel und Futter befreien.

Die Champignon-Stiele, Petersilie, Zwiebel und Knoblauchzehe sehr fein hacken und gemeinsam mit dem Eigelb und den zuvor in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Toastbrot-Scheiben unter das Hackfleisch kneten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung in die Champignon-Köpfe drücken und diese dann mit Schmelzkäse bedecken.

Die so vorbereiteten Champignon-Köpfe in eine gut gefettete feuerfeste Form setzen und im Backofen bei ca. 200° C für etwa 20 Minuten backen.

Die drei kleinen Champignons in dünne Scheiben schneiden, in etwas Butter anbraten, mit dem Mehl bestäuben und anschliessend mit der Gemüsebouillon ablöschen. Die Sahne beigegeben und kurz aufkochen lassen. Danach das Ganze vom Feuer nehmen und die Crème fraîche unterrühren. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie untergeben. Bei Bedarf mit Salz abschmecken.

Die gebackenen Champignon-Köpfe mit der Sauce übergossen und mit Reis oder Weissbrot anrichten. Als Ergänzung eignet sich ein frischer, grüner Salat.

Wir wünschen Ihnen „en Guete“!