



Falsche Schnecken - Gratinierte Champignons

Falsche Schnecken, da steckt keine Betrügerei dahinter, sondern eine würzige Vorspeise. Mittलगrosse Champignons werden mit Kräuterbutter gefüllt und im Ofen gratiniert. Die Kräuterbutter soll einen hohen Kräuteranteil besitzen. Ich habe nur glatte Petersilie genommen, auch andere Kräuter, z.B. Basilikum könnten beigemischt werden. Doch zu intensiv soll die Kräuterbutter nicht schmecken, da sonst der Geschmack der gebratenen Champignons untergeht.

Zutaten (2 Vorspeisen)

6-8 grosse, weisse Champignons
70g Butter
1 1/2 Bund glatte Petersilie
1 kleinere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Spritzer Zitronensaft
Kräuersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Butter auf Zimmertemperatur aufwärmen und mit einer Gabel gut verrühren, bis die Butter kleine Spitzen zeigt.

Petersilie fein hacken, Zwiebel sehr fein hacken und zur Butter geben. Knoblauchzehen hineinpressen und einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Mit Pfeffer und Kräutersalz kräftig abschmecken.

Champignons von Hand oder mit einem Küchenpapier putzen. Stiele herausdrehen.

Champignons auf der Aussenseite mit etwas Kräuterbutter einpinseln und mit Kräuterbutter füllen.

In der Mitte in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15-20 Minuten gratinieren. Die Champignons sollen schön braun werden.





Weiche Butter verrührt



Ab in den Ofen....