



Champignons mit Hackfleisch gratiniert

Dazu sind natürlich eher grosse Champignons geeignet. Gefüllt mit geschmortem Hackfleisch mit eingekochter Sauce und mit wenig Käse im Ofen überbacken. Mit Salat oder auf einem Bett mit Spinat ist das eine gute Hauptspeise, so zwei, drei Stück machen sich auch als Vorspeise sehr gut. Ein Gericht das sich sehr gut vorbereiten lässt und vor dem Servieren nur für ca. 25 Minuten in den Ofen geschoben werden muss.

Zutaten (1 Hauptspeise)

5-6 grosse Champignons, ca. 180g
120g Hackfleisch
1/2 Zwiebel
1 Zweig Thymian
5cl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
1 Eigelb
100g Blattspinat gefroren
15g Gruyère gerieben
 Kräutersalz
 Salz und Pfeffer
 Olivenöl
 Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter kurz und heiss anrösten. Hackfleisch locker dazugeben und ca. 3 Minuten kräftig braten lassen, ohne darin herumzustochern (sonst zieht es Saft). Hackfleisch mit einer Gabel wenden und weitere 2 Minuten braten. Weisswein dazugießen, Thymianblättchen von den Stielen abfieseln und zugeben. Leicht pfeffern. Alles verrühren und ca. 3 Minuten einkochen lassen. Bouillon

dazugießen und das Hackfleisch gut 1 Stunde leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren, sobald das Hackfleisch weicher wird, lösen sich auch die verklumten Hackfleischstücke auf. Allenfalls wenig Wasser nachgiessen, es sollte aber zum Schluss eher trocken sein. Ist zuviel Flüssigkeit vorhanden: Temperatur erhöhen und das Hackfleisch unter ständigem Wenden ausdampfen lassen. Hackfleisch auskühlen lassen.

Eine Gratinform mit etwas Olivenöl auspinseln. Spinat nur leicht auspressen, damit er beim Gratinieren nicht austrocknet und grob hacken.

Schäfte aus den Champignons herausbrechen. Die schönen Teile der Schäfte klein hacken, zum Spinat geben und vermischen. Ein Gratinform mit Olivenöl einpinseln und den Spinat auf dem Boden verteilen.

Champignons mit Kräutersalz bestreuen und mit Olivenöl einpinseln.

Hackfleisch mit dem Eigelb gut vermischen und sie Champignons damit befüllen, dabei die Hackfleischmasse leicht festdrücken. Champignons auf das Spinatbett setzen, mit etwas Reibkäse bestreuen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.

In die Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens einschieben und ca. 25 Minuten gratinieren.







