



## Funghi alla pizzaiola - Überbackene Champignons mit Tomate und Mozzarella

Ein einfaches Gericht, das als Vor- und auch als Hauptspeise bestimmt mündet. Es lässt sich gut vorbereiten und muss vor dem Servieren nur noch ca. 25 Minuten im Ofen überbacken werden. Alla pizzaiola - das muss etwas mit Tomaten und Mozzarella zu tun haben, hat es auch, nur werden die Zutaten nicht auf Teig, sondern in grosse Champignons gefüllt und überbacken. Wie bei einer Pizza kann die Fülle nach Lust und Laune ergänzt werden: Zum Beispiel mit etwas gehackten Oliven, Zwiebel, Kapern oder eingelegten Artischocken.

### Zutaten (1 Portion)

3-4 sehr grosse Champignons (150g)  
2dl Tomatensauce  
2 Prisen Zucker  
70g Mozzarella  
2 schwarze Oliven  
etwas Zwiebel  
1-2Tl Oregano getrocknet  
Kräutersalz, Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung

Die Tomatensauce einkochen bis recht dickflüssig ist. Etwas Zucker zugeben, damit die Säure abgemildert wird. Nach Belieben nachwürzen. Etwas auskühlen lassen.

Man kann eine fertige Tomatensauce verwenden, wenn sie gut ist, oder man bereitet eine einfache Sauce mit Passata di Pomodoro zu.

Champignons bei Bedarf trocken mit einem Tuch oder Pinsel putzen. Stiele herausbrechen und die Hüte auf der Aussenseite mit Olivenöl einpinseln und im Inneren

mit Kräutersalz und etwas Pfeffer würzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Champignons randvoll mit der eingedickten Tomatensauce füllen. Oregano zwischen den Fingern zerreiben und über die Sauce streuen. Mozzarella zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden und auf die Champignons legen. Nach Belieben mit gehackter Olive oder Zwiebel betreuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln und die Champignons hineinstellen.

In der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten überbacken.







*Champignons angeschnitten*