

Große gebratene Pilze mit Chèvrerousse d'Argental



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 25 min.

Zutaten

- 200 g de Chèvrerousse d'Argental
- 4 große Champignons de Paris (Pariser Pilze)
- 2 rote Zwiebeln
- 5 cl Olivenöl
- 10 g Zucker
- Provence-Kräuter
- Einige Estragonblätter
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsschritte





1. Heizen Sie den Grill auf 200°C vor.
2. Schälen und schneiden Sie die Zwiebeln in dünne Scheiben.
3. Karamellisieren Sie die Zwiebeln mit einem Schuss Olivenöl auf dem Planchagrill. Mit Zucker, Provence-Kräutern, feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. In eine hitzebeständige Form beiseitelegen.
4. Putzen Sie die Pilze mit einem sauberen Tuch und entfernen Sie die Stiele.
5. Füllen Sie die Pilze großzügig mit Chèvrerousse.
6. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
7. Legen Sie die gefüllten Pilze in die Form auf die karamellierte Zwiebelschicht.
8. Auf dem Planchagrill legen und Grillhaube schließen. 20 Minuten lang garen lassen.
9. Servieren Sie die Pilze heiß und mit einigen Estragonblättern garniert.