



Champignons gefüllt mit Parmaschinken und Gouda

Zutaten: 300 gr. Parmaschinken (kann ein Endstück sein-
muss aber ganz ohne Fett und Kruste sein.)
200 gr. mittelalter Gouda - Käse
1 kleine Zwiebel
4 Esslöffel süße Sahne
1 Ei
8-10 große Champignons

Den Parmaschinken in der Moulinette ganz klein hacken und die Zwiebel ganz fein schneiden. Den Gouda ebenfalls ganz zerkleinern oder schon gerieben kaufen. Das Ei und die Sahne dazugeben und gut verrühren. Falls die Masse zu fest ist noch etwas Sahne dazufügen. **Kein Salz** nehmen, da der Schinken sehr intensiv ist.

Die Champignons aushöhlen und innen leicht salzen dann die Füllung mit einem Löffel reinfüllen. Etwas nach oben anhäufen und leicht andrücken. Bei den Champignons kommt es auf die Größe an. Die Masse ist etwa für 8-10 große Pilze.

Die gefüllten Pilze in eine gefettete Glasform setzen und bei etwa 180-200 Grad 20-30 Minuten backen. Dazu frisches Weißbrot und ein schönes Glas Pinot Grigio.

Diese Füllung eignet sich auch ausgezeichnet für gefüllte Hähnchenbrust oder für gefülltes Schweine- oder Kalbsfilet. Das Fleisch muss dann außen noch mit Salz und Knoblauchpulver gewürzt werden. Beim Braten lege ich in die Ausgefettete Form noch Rosmarinzwige und Salbeiblätter.