

Gefüllte Champignons mit Bruschetta

Für 2 Personen

8 Champignons, groß	250 g Blattspinat	10 g Oregano, gerebelt
160 ml Olivenöl	2 Fleischtomaten	1 Frühlingszwiebel
1 Schalotte	1 Baguette	4 EL Crème-fraîche
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Die Champignons putzen und die Stiele entfernen. Die Mulden der Stiele mit einem Messer vergrößern. Die Stiele der Champignons würfeln. Den Spinat fein schneiden. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Champignonwürfel, den Knoblauch und die Schalotte in 30 Millilitern Olivenöl anbraten. Nach kurzer Zeit zuerst den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Abschließend das Crème-fraîche einrühren und das Ganze 15 Minuten einkochen lassen. Für die Bruschetta die Fleischtomaten würfeln. Die Frühlingszwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Thymian und Rosmarin zupfen. Etwas Basilikum zupfen und in Streifen schneiden. Die Fleischtomaten und das Basilikum mit 40 Millilitern Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Rosmarin und Thymian abschmecken. Anschließend die Hälfte der Frühlingszwiebeln dazugeben und das Ganze gut verrühren. Die restlichen Zwiebeln beiseite legen. Die Auflaufform mit dem restlichen Olivenöl einfetten. Die Champignons mit dem Spinat füllen, in die Auflaufform geben und auf mittlerer Schiene zehn Minuten backen. Sechs Scheiben vom Baguette abschneiden und mit je zehn Millilitern Olivenöl beträufeln. Die Baguettescheiben mit der Tomaten-Zwiebel-Mischung bestreichen und das Ganze kurz in den Ofen geben. Die Champignons und die Bruschetta dekorativ auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Engelage am 01. September 2009