Pilze, Zucchini mit Käse überbacken, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Champignons:

8 große Champignons	80 g gewürf. Speck	1 Zwiebel
200 g Schmand	80 g Emmentaler	Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Zucchini:

1 große Zucchini	50 g helle Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	100 g Gouda, am Stück	75 g Frischkäse
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Aubergine	$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 große Zwiebel
2 große Knoblauchzehen	100 ml passierte Tomaten	$\frac{1}{2}$ EL Ketjap Manis
$\frac{1}{2}$ TL Sambal Oelek	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Champignons:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Champignons putzen, die Stiele vorsichtig entfernen und Champignons beiseitelegen. Stiele fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Pilzköpfe mit der Öffnung nach oben darauflegen.

Die Pilz- und Zwiebelwürfelchen in wenig Butter mit dem Speck in einer Pfanne kurz anbraten. In einer Schüssel die Zwiebel-Pilz-Speck-Mischung mit dem Schmand verrühren, den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in die Pilze füllen, über jeden Pilz etwas Käse reiben, die Pilze in den Ofen schieben und etwa 15-20 Minuten backen, bis die Pilze schön überbacken sind und der Käse leicht bräunt.

Für die Zucchini:

Zucchini der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein hacken. Champignons klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Fruchtfleisch der Zucchini vermengen.

Frischkäse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchinihälften geben und glattstreichen.

Die gefüllten Zucchini in eine mit Butter leicht gefettete Auflaufform legen und Gouda darüber reiben. Im Backofen 20-25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Für die Sauce:

Aubergine in 1 cm große Würfel schneiden, mit reichlich Salz bestreuen und für 10-15 Minuten beiseitestellen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Zucchini ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken und salzen. Zwiebel mit etwas Salz und Zucker in reichlich Olivenöl anbraten, bis sie leicht bräunen. Dann die Auberginen in einem Sieb abtropfen lassen und zu den Zwiebeln geben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie weich

werden. Bei Bedarf weiteres Öl zufügen. Knoblauch, passierte Tomaten, Zucchini, Sambal Oelek, Ketjap Manis und 100 ml Wasser hinzufügen.
Weiter köcheln lassen, bis die Zucchini den gewünschten Gargrad haben.
Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit etwas Tomatenmark andicken.

Benjamin Schnau am 29. April 2025