

## Ofen-Pilze mit Limetten-Marinade und Mozzarella

### Für 2 Personen:

2 kleine Zweige Thymian	150 g Pilze	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1–2 TL weißer Balsamico-Essig	2 Sardellenfilets
25 g grüne Oliven	3 TL Doppelrahmfrischkäse	1 EL Zitronensaft
$\frac{1}{2}$ Kugel Mozzarella (60 g)	3 TL Limonen-Olivenöl	

Den Backofen bei Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Den Thymian waschen und Blättchen abzupfen. Pilze putzen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Drittel der Thymianblättchen dazugeben. Die Pilzmischung in eine kleinere Auflaufform füllen, dann den Balsamico-Essig darüberträufeln und vermischen.

Sardellenfilets und Oliven hacken, in eine Schale geben und mit dem Frischkäse vermengen. Den Zitronensaft einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Creme in kleinen Klecksen auf den Pilzen verteilen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pilze legen. Mit Limonen-Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen 5–8 Minuten grillen.

Christian Henze am 15. März 2019