

# Gefüllte Portobello-Pilze mit Salsa

## Für 4 Personen:

### Für die Pilze:

4 Portobello-Pilze	Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 EL Apfelbalsam	Salz, Pfeffer	1 Kugel Mozzarella
50 g Parmesan		
Zutaten	1 Spitzpaprika	1 Chili oder Peperoni
1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie
0.5 Bund Sauerampfer	1 Stück Ingwer	2 EL Apfelbalsam
1.5 TL Ahornsirup	Olivenöl, Salz, Pfeffer	frische Kräuter

### Für die Pilze:

Pilze säubern und die Stiele entfernen. Knoblauch schälen und würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze von beiden Seiten anbraten.

Die Hitze reduzieren und die Pilze 4-5 Minuten fertig garen. Sie sollten saftig sein, aber noch eine feste Struktur haben. Zum Ende der Bratzeit Knoblauchwürfel hinzufügen und die Pilze mit etwas Apfelbalsam beträufeln sowie salzen und pfeffern. Nochmal wenden.

Pilze aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form legen. Die Innenflächen der Pilze entweder mit dicken Scheiben Mozzarella oder halbierte Ziegenfrischkäsetaler belegen. Darauf etwas geriebenen Parmesankäse streuen. Im Ofen kurz übergrillen, bis die Oberflächen gut gebräunt sind.

### Tipp:

Man kann die Käse-Oberflächen alternativ mit einem Küchenbunsenbrenner rösten. Zum Füllen der Pilze eignen sich auch andere Käsesorten.

Außerdem kann man nach Geschmack Kräuter und Gewürze hinzufügen.

Zutaten Paprika- und Chilischote entkernen und fein würfeln. Knoblauch und Zwiebel häuten und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Sauerampfer säubern und hacken. Ingwer schälen, dann reiben oder in Würfel teilen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Apfelbalsam, Ahornsirup, Salz und Pfeffer würzen. Zu den Pilzen servieren.

Tarik Rose am 22. November 2024