



B U O N G U S T A I O

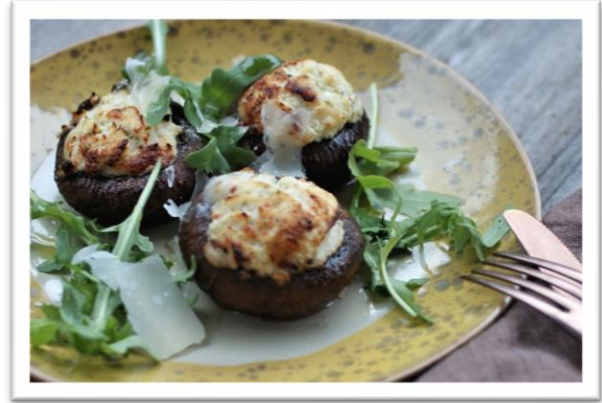
Genuss auf Italienisch

Überbackene Pilze mit Ricottafüllung

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

+ 15 Backzeit



Buongustai Zutaten:

- 100g krümeliger Ricotta
- Unbehandelte Zitrone
- Meersalz
- Pfeffer
- 100 g Parmigiano Reggiano
- Olivenöl

Sonstige Zutaten:

- 4 Hand voll frische Pilze (zB große Champignons oder Egerlinge)
- 2 EL fein gehackte frische Oregano- oder Majoranblätter
- Etwas Rucola zum Anrichten
- Chili

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Kräuter klein hacken; Parmigiano reiben; die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben.

Die Pilze putzen und die Stiele entfernen (die Stiele werden für dieses Gericht nicht mehr benötigt, können aber zB für die Zubereitung einer Pastasauce verwendet werden). Die Pilzhüte in etwas Öl wenden, leicht salzen und pfeffern und mit der Lamellenseite nach oben auf ein Backblech legen.

In einer Schüssel den Ricotta mit der Zitronenschale, etwas Salz, Pfeffer und Chili verrühren. Die gehackten Kräuter und den Parmigiano untermischen.

Die Ricotta-Parmigiano-Mischung mit einem kleinen Löffel in die Pilze füllen und im Backofen in etwa 15 Minuten überbacken, bis sie goldgelb sind.

Die Pilze auf einem Teller mit etwas Rucola anrichten, Parmesanspäne darüberstreuen und gutes Olivenöl über die Pilze träufeln.

Buon appetito wünscht Buongustai!