

FUNGHI RIPIENI

Für 4 Personen

2 EL Olivenöl und etwas Olivenöl zum Einfetten und Beträufeln

8 große Champignons

3 Scheiben Brot, ohne Rinde

5 EL Milch

1 Knoblauchzehe

1 Ei, leicht verquirlt

2 EL frisch geriebener Parmesan

1 Stängel frisch gehackte glatte Petersilie

Salz und Pfeffer

GEFÜLLTE PILZE

Einen Topf mit Öl einfetten. Die Pilzhüte von den Stielen lösen. Die Hüte mit der Unterseite nach oben in den Topf legen. Die Stiele hacken. Das Brot zerkleinern, in eine Schüssel geben, mit der Milch übergießen und quellen lassen. Das Öl in einem zweiten Topf erhitzen und den Knoblauch darin einige Minuten andünsten. Dann die Pilzstiele zufügen und weitere 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vorn Herd nehmen und den Knoblauch entfernen. Das Brot ausdrücken und mit den Pilzstielen, dem Ei, Parmesan und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzhüte mit der Masse füllen, mit Öl beträufeln und abgedeckt bei mittlerer Temperatur 15-20 Minuten garen.