

Kochen mit Pilzkraut

von Michaela Görnig und Katrin Borgmann



In der Oase, unserem Verkaufsgewächshaus, steht zur Zeit ein Kübel, in dem sich das Pilzkraut so richtig wohl fühlt. Im Freiland dagegen steht der Zimmerknoblauch in voller Blüte. „Na, daraus könnten wir doch was Leckeres zaubern!“, dachte sich Michaela, schritt zur Tat und hier kommt das sehr gelungene Rezept:

Gefüllte Champignons mit Pilzkraut und Zimmerknoblauchblüten

- 500g große Champignons putzen, die Stiele vorsichtig rausziehen und beiseite legen.

- 2 kleine Zwiebeln, die Pilzstiele, 2 Handvoll Pilzkraut und 1 Handvoll Knoblauchblüten klein schneiden.

Die Pilzköpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel, Pilzwürfel und die Kräuter in wenig Butter kurz in der Pfanne anbraten. Die Mischung in einer Schüssel mit einem Becher Schmand verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kräuterschmand in die Pilzköpfe füllen und etwas geriebenen Käse oder Gorgonzola darauf geben und etwa 15-20 Minuten im Ofen backen.

Alle Probieresser waren sich einig, dass der Gorgonzola hervorragend zu den Pilzen passte, aber der geriebene Käse eindeutig das schönere Bild ergibt.

