

Rezept Champignons gefüllt mit Chorizo

Zutaten:

8 große Champignons
Chorizo
2 Schalotten
frische, glatte Petersilie
Olivenöl
frischer Knoblauch
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frische Kräuter

Zubereitung:

Champignons putzen und die Stile herausbrechen.
Die Mulde des Stiles etwas mit einem Messer oder Ausstecher etwas vergrößern.

Die Stile der Champignons, die Wurst und die Schalotten fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
Die gewürfelten Zutaten braten.

Die Champignonköpfe mit der Mulde nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Die Mulden mit dem Ragout füllen.

Mit Olivenöl beträufeln.
Backofen mit 200 Grad vorheizen.

Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad 15 Minuten backen.
Auf einer Platte anrichten und mit Kräutern garnieren.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Gemüserezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)