

Rezept Weinbergschnecken- Champignoncarpaccio mit Pesto überbacken

Zutaten:

24 Weinbergschnecken aus der Dose
8 große Champignons
1 große Schalotte
1 EL Butter
2 EL Noilly Prat
4 EL trockenen Riesling
2 EL Paniermehl
8 EL Pesto mit Basilikum oder Fertigprodukt aus dem Handel
Zitronensaft
Meersalz oder Salz aus der Mühle
frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 220 °C vorheizen.

Die Dose Weinbergschnecken öffnen, durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen, gut abtropfen lassen und den Saft beiseite stellen.

Die Schalotten halbieren und in sehr feine Streifchen schneiden.

Die Schnecken halbieren , in einer Pfanne die Butter heiß werden lassen und zusammen mit den Schalottenstreifen anschwitzen.

Den Pfanneninhalt mit dem Wermut ablöschen und die Flüssigkeit auf ca. 1 TL einreduzieren lassen.

Den Wein mit 4 EL Saft aus der Dose in die Pfanne zugießen, um ein Drittel einkochen lassen und beiseite stellen.

Die Pilze mit einer Bürste oder mit einem Tuch reinigen und den Stielansatz mit einem Messer abschneiden.

Die Pilze in Scheibchen schneiden, mit wenig Zitronensaft säuern, sofort auf die Teller verteilen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Das Backrohr auf die höchste Grillstufe einstellen.

Die Schnecken auf die einzelnen Teller verteilen und mit dem Pesto nappieren.

Die einzelnen Teller mit Semmelmehl bestreuen und das Gericht für ca. 8-10 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken lassen.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)