Gefüllte Champignons mit Walnüssen und Speck

Zutaten für 16 Portionen :

48	Champignonköpfe, ca. 4cm im Durchmesser, Stiele entfernt
2 EL	Olivenöl
175 g	Räucherspeck, gewürfelt
3	Schalotten, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
250 g	Ziegenkäse
130 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Rosmarin, gehackt

Zubereitung:

1. 2 tiefe Backbleche einfetten.

2. Champignons in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl beträufeln bis sie komplett damit bedeckt sind.

3. Die Pilze mit der Oberseite nach oben auf dem Backblech platzieren und bei 190 Grad im Ofen 20-25 Minuten garen.

4. In einer großen Pfanne den Speck braten bis er knusprig ist. Auf einem Küchentuch das Fett abtropfen lassen. Ca. 1 Esslöffel des ausgebratenen Fetts in der Pfanne zurücklassen.

5. Darin nun die Schalotten bei mittlerer Hitze glasig anbraten, den Knoblauch dazugeben und eine weitere Minute braten. Alles in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

6. Schalotten und Knoblauch mit Walnüssen, Speck und Ziegenkäse vermischen. Petersilie und Rosmarin unterrühren. Alles gut vermengen.

7. Nun die Champignonköpfe mit einem gehäuften Teelöffel der fertigen Masse füllen und erneut bei 190 Grad im Ofen garen.

Tipp: Garnieren sie vor dem Servieren jeden Champignon mit einer halben Walnuss

Variation: Nehmen sie jeweils 125g Ziegenkäse und fettarmen Frischkäse, das macht das Gericht leichter.

Sie können die vorbereiteten Champignons im Kühlschrank bis zu 6 Stunden aufbewahren und unmittelbar vor dem Servieren in den Ofen schieben.