



Champignons im Gurkenring

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Salatgurken
- 2 Tomaten
- 300g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1,5dl Rahm
- 2EL Reibkäse
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Butter

ZUBEREITUNG

Die Enden der Gurke wegschneiden, dann in 4 cm dicke Stücke schneiden. Mit einem Löffel sorgfältig aushöhlen und die entstandenen Ringe 2 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen.

Eine Gratinform mit Tomatenscheiben belegen und einige Butterflocken darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurkenringe daraufstellen.

Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der gehackten Zwiebel und Petersilie 5 Minuten in Butter dünsten. Flüssigkeit einkochen lassen. Würzen. Die Champignons in die Gurkenringe füllen. Den Reibkäse unter den Rahm rühren und die gefüllten Gurkenringe damit beträufeln. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Servieren: Mit Salzkartoffeln oder Reis