



Der Riesen-Champignon im Menüplan

NEU!

Durch seine Grösse ist er in erster Linie für feine Füllungen geeignet. Für warme oder kalte Gerichte ist die Vorbereitung dieselbe:

Stiele beim Ansatz herausdrehen. Köpfe unter fließendem Wasser abspülen. In kochendem Salzwasser mit Zitronensaft oder in Weisswein 10–15 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen. Jetzt sind die Köpfe zum Füllen bereit.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Rezepte für delikate Füllungen. Die Zutaten sind für 4 Personen berechnet, also 2 Riesen-Champignons pro Person.