

MIT BERGKÄSE GEFÜLLTE SHIITAKEPILZE

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 8 Shiitakeköpfe
- Öl, Salz, Pfeffer
- 8 kleine Bergkäsewürfel, zimmertemperiert
- 8 Holzspieße

Die Shiitakeköpfe in etwas Öl 5–10 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen, würzen und noch lauwarm mit den Käsewürfeln befüllen. Mit einem Spieß fixieren.



Tipp:

Zu diesem ungewöhnlichen Rezept passt eine "beurre rouge" (Rote Buttersoße). Hierzu benötigen Sie eine halbe Tasse Rotwein und eine halbe gehackte Schalotte. Kochen Sie die Rotwein-Schalotten-Mischung kurz auf. Warten Sie, bis sich der Sud auf die Hälfte reduziert hat. Rühren Sie dann ca. 40 g kalte Butter unter. Nach Belieben können Sie auch etwas Salz, Pfeffer und Thymian begeben. Sofort servieren.