

"GEBACKENE PILZE MIT OLIVENÖL UND MOZZARELLA"

Zutaten: (für 4 Personen)

4	Parapluie-Pilze (Champignonart mit großen, flachen Hüten von 8 - 10 cm)
2	Knoblauchzehen
4-5	Eßl kaltgepresstes Olivenöl
12	Blättchen Basilikum (zusätzlich einige zum Garnieren)
125 g	Mozzarella
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- 1) Pilze mit Küchenpapier abreiben, die Stiele herausbrechen (Stiele könne noch für eine Suppe oder Sauce verwendet werden). Den Backofen auf 250°C vorheizen.
- 2) Knoblauch schälen und in 12 Scheiben schneiden. Glatte Seite der Pilzköpfe mit Öl einpinseln und mit den Lamellen nach oben auf ein Blech setzen.
- 3) Jede Lamellenseite 3-mal einschneiden, jeweils 1 Scheibe Knoblauch in den Einschnitt stecken. Basilikum in dünne Streifen schneiden, mit Öl und 1/4 TL Salz verrühren und in die Pilzköpfe verteilen. Mozzarella in 4 Scheiben schneiden.
- 4) Die Pilze in der Ofenmitte 8 Minuten backen. Auf jeden Pilz eine Mozzarellascheibe legen, leicht salzen und pfeffern, dann weiter 3 bis 4 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, mit Basilikum garniert servieren.

Dazu paßt hervorragend Baguette und ein Glas Rotwein!

Vino e olio da Giuseppe

Italienische Weine und Feinkost

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

Josef Schönlinner
Kohlstatt 6
83119 Obing
Tel 08624-4580
Fax 08624-876878
www.vinoeolio-online.de