

Gefüllte Champignons mit Chili & Honig

Zutaten für 8 Stück

Frische Minze
8 große Riesenchampignons
300 g Schafskäse
3 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
5 EL Olivenöl
2 TL Honig
Schwarzer Pfeffer
Orangenpfeffer oder anderer Fruchtpfeffer

Zubereitung

- Den Pilzstiel eventuell kürzen, damit alles eine Höhe hat und gleichmäßig gart.
- Den Schafskäse in einer Schüssel grob zerkrümeln.
- Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
- Chilischoten entkernen und in sehr feine Ringe schneiden.
- Knoblauch, Chili, Olivenöl und Honig mit Schafskäse mischen und mit Pfeffer würzen.
- Schafskäsemischung auf den Pilzen verteilen und diese in den vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten garen (die Pilze sollen angenehm gebräunt sein).
- Gebackene Pilze mit Orangenpfeffer und gehackter Minze bestreut servieren.