

Champignons im Serrano-Mantel

by Andreas - Sonntag, März 08, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/champignons-im-serrano-mantel/>

Geht schnell und sieht gut aus. Sollte aber unbedingt warm gegessen werden.

Mittelgroße Champignons

Serrano-Schinken (in dünne Scheiben geschnitten)

Käsewürfel (Pecorino oder Gouda)

Olivenöl

Pfeffer

Die Champignons putzen und entstielen. Die Stiele und den Käse fein würfeln und in der Innere der Pilze geben.

Nun die Pilzköpfe mit zwei Scheiben Serrano umwickeln. Das hält von allein am Hut fest.

In eine Pfanne geben und mit ein wenig Olivenöl anbraten. Die Pilze zuerst auf der Stielseite grillen bis der Schinken kross ist, dann auf den Kopf legen und von der anderen Seite grillen. Nicht mehr herumdrehen, da sonst der Saft ausläuft!

Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.