

Pikanter Champignonsalat

Zutaten:

400 g Champignons
250 g Gouda
4 Scheiben Ananas
3 EL Mayonnaise
3 EL Sahne
30 g gehackte Walnüsse

Pilze, Käse und Ananas in Stücke bzw. Würfel schneiden und untereinander vermengen. Mayonnaise mit Sahne und Nüssen verrühren und über den Pilzsalat geben.

Champignonrahmsuppe

Zutaten:

350 g Champignons
1 EL Mehl
Pfeffer
Salz
0,5 l Fleischbrühe
0,125 l Sahne
1 Eigelb
etwas Zitrone

Die gewaschenen Champignons in Scheiben schneiden mit Pfeffer und Salz würzen und ca. 10 bis 15 Min. in Butter dünsten. Den Sud auffangen und anschließend eine helle Mehlschwitze herstellen. Das Ganze mit der Fleischbrühe und dem Sud löschen. Alles gut rühren und mit Eigelb, Sahne und Zitrone abschmecken.

Gefüllte Champignons

Zutaten:

12-14 Stk. große Champignons
0,75 Pfund Gehacktes (Mett)
100 g Käse (Gouda)
150 g Schinkenspeck
Pfeffer
Salz

Die Champignons waschen und dann die Stiele herausdrehen. Mit dem Gehackten, dem gewürfelten Käse und ein paar klein gehackten Stielen eine Füllung herstellen. Die Pilze damit füllen und zarte Schinkenspeckstreifen darüberlegen. In der Backröhre bei ca. 220 °C ca. 20 - 30 Min. dünsten lassen. Dazu Toastbrot oder Baguette mit Knoblauch- oder Kräuterbutter reichen.