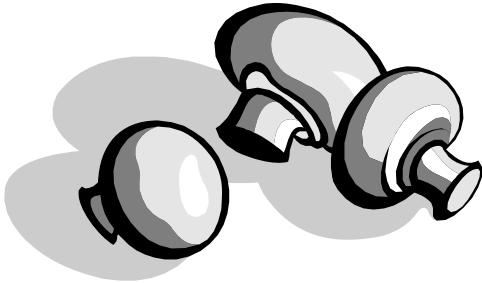


Funghi trifolati



Zutaten: für 4 Personen

3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 El Majoranblättchen
75g Hausgemachtes Paniermehl
6 El Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 - 16 grosse Champignons
Olivenöl zum beträufeln

Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit der Petersilie und den Majoran fein hacken.
- Die Kräuter in ein Schüsselchen geben, das Paniermehl und das Olivenöl beifügen, alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Pilze waschen und die Stiele sorgfältig herausdrehen. Die Höhlungen bergartig mit der Kräutermasse füllen.
- Die Pilze in eine leicht eingölte Gratinform setzen und mit Olivenöl beträufeln.
- Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 20 - 25 Minuten backen.
- Sofort servieren.