

Gefüllte Champignons

Zutaten

16 große Champignons
Saft einer 1/2 Zitrone
1 kleine Zwiebel
150g Shrimps (frisch, tiefgekühlt oder aus der Dose)
1 EL Öl
2 EL geriebener Parmesankäse
Einige Blättchen Zitronenmelisse
50g schwarze Oliven

Zubereitung

Champignons putzen und waschen, trockentupfen und die Stiele herausdrehen. Die Champignons innen mit Zitronensaft beträufeln. Den restlichen Zitronensaft über die Stiele gießen und diese sehr fein hacken.

Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Von den Shrimps einige für die Garnierung beiseite legen und den Rest hacken.

Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Champignonmus, die Zwiebeln, die gehackten Shrimps und den Knoblauch darin unter Rühren braten bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Parmesankäse unter die noch heiße Masse rühren.

Die Zitronenmelisse waschen, trockenschwenken, fein hacken und ebenfalls untermischen.

Oliven in feine Scheiben schneiden.

Diese Masse in die Champignons füllen und mit den beiseite gelegten Shrimps sowie den in Scheiben geschnittenen Oliven garnieren.

Alles mit restlichem Öl bestreichen und unter dem Grill kurz überbacken. Die Champignons noch heiß servieren.