



MIT GORGONZOLA GEFÜLLTE CHAMPIGNONS



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 942 G

80 g

450 g Champignons

30 ml Olivenöl

15 g Weisser Balsamico-Essig

3.5 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

55 g Statesboro Gorgonzola, zerbrösel

8 g Knoblauch, fein gehackt

15 g Frühlingszwiebel(n), in feine Streifen geschnitten

0.25 g Cayennepfeffer, gemahlen

15 g Dijon Senf

20 g Paniermehl

250 g Rindshackfleisch

ZUBEREITUNG

1. Champignons waschen und den Stängel abschneiden. Die abgeschnittenen Stängel fein hacken, braten und zur Seite stellen.
2. Champignons in Olivenöl, Balsamico Essig, Salz und Pfeffer schwenken und auf einem Backpapier verteilen.
3. QimiQ Saucenbasis mit gebratenen Champignonstängel, 2/3 vom Gorgonzola, Knoblauch, Cayennepfeffer, Senf und Brösel vermischen. Faschiertes dazumischen.
4. Champignons mit der QimiQ Mischung füllen und den restlichen Gorgonzola darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 15-20 Minuten backen.