

Gefüllte Portobello-Pilze mit Salsa

Zutaten für die Pilze (für 4 Personen):

- 4 Portobello-Pilze
- Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Apfelmarmelade
- Salz
- Pfeffer
- 1 Kugel Mozzarella
- alternativ: Ziegenkäsetaler
- 50 g Parmesan

Pilze säubern und die Stiele entfernen. Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze von beiden Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren und die Pilze 4-5 Minuten fertig garen. Sie sollten saftig sein, aber noch eine feste Struktur haben. Zum Ende der Bratzeit Knoblauchwürfel hinzufügen und die Pilze mit etwas Apfelmarmelade beträufeln sowie salzen und pfeffern. Nochmal wenden.

Pilze aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form legen. Die Innenflächen der Pilze entweder mit dicken Scheiben Mozzarella oder halbierte Ziegenfrischkäsetaler belegen. Darauf etwas geriebenen Parmesankäse streuen. Im Ofen kurz übergrillen, bis die Oberflächen gut gebräunt sind.

Zutaten für die Salsa:

- 1 Spitzpaprika
- 1 Chili oder Peperoni
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Sauerampfer
- 1 Stück Ingwer
- 2 EL Apfelmarmelade
- 1,5 TL Ahornsirup
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- frische Kräuter
- alternativ: Sprossen

Paprika- und Chilischote entkernen und fein würfeln. Knoblauch und Zwiebel häuten und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Sauerampfer säubern und hacken. Ingwer schälen, dann reiben oder in Würfel teilen. Alle vorbereiteten Zutaten mit etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Apfelmarmelade, Ahornsirup, Salz und Pfeffer würzen. Zu den Pilzen servieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 14.01.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen