



MONTENAUER TAPAS - ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS



Zubereitungszeit: ca. 40 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 8 CHAMPIGNONS)

8	große Champignons	50 ml	Weisswein
50 g	Butter	1 EL	Mehl
1 Pck.	Montenauer Schinken	150 g	Aromatischer Käse (z.b. Bergkäse)
150 ml	Milch		
1/2	Bund Basilikum		Salz und Pfeffer
1	Zwiebel		

ZUBEREITUNG

Schneide den Schinken in Streifen und die Zwiebel in kleine Würfel. Basilikum waschen und klein hacken. Zerlasse die Butter in einer Pfanne und brate die Zwiebel-Würfel und den Schinken darin an, bis alles eine schöne Farbe hat.

Streue das Mehl in kleinen Portionen über die Butter mit den Zwiebeln und dem Schinken und rühre dabei. Es entsteht eine Mehlschwitze. Gieße nun die Milch und den Weißwein in die Pfanne, rühre alles gründlich um und lass den Inhalt kochen. Es entsteht eine cremige Sauce. Schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab und füge den Basilikum hinzu.

In der Zwischenzeit kannst du die Champignons etwas säubern und den Stiel aus der Mitte entfernen. Lege die Champignons in eine Auflaufform und fülle sie mit der Sauce. Reibe den Käse und verteile ihn auf den Pilzen.

Überbacke die Champignons für ca. 15 Minuten bei 200°C im Backofen, bis der Käse zerlaufen ist. Fertig!