

60 – Champignons mit Mozzarella

Hintergrund zum Rezept

Auch dieses Rezept stammt aus dem Buch von Jamie Oliver „Genial Italienisch“, S. 45. Sehr gut als schmackhafte Vorspeise geeignet, die zudem schnell zubereitet ist!

Zutaten für 4 Personen

- 250 g wirklich frische, möglichst große Champignons
- Gutes Olivenöl
- 300 g Mozzarella in kleine Stück reißen oder schneiden
- Frischer Thymian, Blätter abgezipft oder zerhackt
- Meersalz, Pfeffer
- Knuspriges Weißbrot

Zubereitung

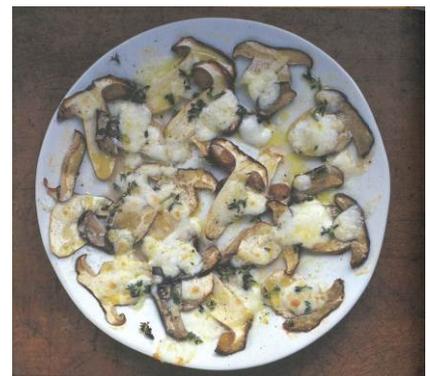
Champignons in dünne Scheiben schneiden (ca. 2 mm). Da die Gefahr besteht, dass Scheiben beim späteren Backen austrocknen, sollte man

- Nur wirklich frische Champignons verwenden
- Die Scheiben auf einer Seite leicht mit Olivenöl pinseln
- Erst salzen, kurz bevor die Teller in den Ofen kommen.

Die Scheiben mit der eingepinselten Seite dicht an dicht auf einen Teller legen. Mozzarella-Stücke auf die Champignonscheiben geben und den Thymian darüber streuen und pfeffern. Ca. 2-3 EL Olivenöl darüber träufeln. Erst kurz bevor die Teller in den auf 180° C vorgeheizten Backofengrill kommen, salzen. Es dauert nur wenige Minuten, bis der Mozzarella geschmolzen ist und sich bräunlich verfärbt. Mit knusprigem Weißbrot und Weißwein servieren!



Champignons mit Mozzarella, Thymian und Olivenöl



..... und so wie oben sieht das bei Jamie Oliver aus.