

Gefüllte Champignons

**Hut ab vor so viel Aroma!
Die pikant überbackenen Champignonköpfe
sind ideal für eine Tapas-Party.**

Sie machen sich aber auch als kleiner Snack mit Salat sehr gut.

Zutaten

12 Champignons
100g Frischkäse
2 EL Ajvar
Salz, Pfeffer
2 EL Basilikum
12 Tranchen Pata Negra

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Die Stiele der Champignons bis zum Ansatz entfernen. Frischkäse und Ajvar in einer kleinen Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum fein hacken und unter die Frischkäsecreme geben. Abschmecken.

2 Die Champignonköpfe bis zum Rand mit der Masse füllen. Mit dem Pata Negra ummanteln. Champignons in eine flache Auflaufform setzen und im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten backen.

Tipp

Ajvar ist eine pikante Würzpaste aus Peperoni, die vom Balkan stammt und inzwischen alle europäischen Länder erobert hat. Ajvar findet man bei Grossverteilern. Das rote Mus würzt viele Speisen und wird als Dip oder Brotaufstrich verwendet.

