

Champignons Vegetarisch

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

hier nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Sonntag, 22. Januar 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Alkohol	6
Auflauf + Überbacken + Gratin	23
Backen + Pizza	41
Diverses	49
Gebacken + Pfanne	75
Gefüllte	88
Grillen	97
Nudeln	107
Salat	127
Suppe	140

Inhaltsverzeichnis

Champignons Vegetarisch	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Alkohol	6
Blaue Weinkäsesoße mit Champignons 2 Eigelb M.....	6
Champignon Toast M.....	7
Champignons Frittiert 2 Ei M.....	7
Champignons griechischer Art	8
Champignons in Marinade und Hummus	9
Champignons in Retsina	9
Champignons überbacken M	10
Champignons überbacken I M.....	11
Champignons und Zucchini vom Grill M.....	11
Champignons à la Greque	12
Frittierte Champignons 1 Ei	13
Griechische Champignons	13
Griechische Champignons	14
Herzhafte Kräuter-Crêpes mit 3 Ei M.....	14
Knoblauchsoße, warme.....	15
Möhren Auflauf M.....	16
Pilzfrikassee mit Eiern 4 Ei + 1 Eigelb M	17
Pilzklößchen mit Spinatrahm M.....	18
Pilzragout in scharfer Soße M	19
Schmorgurkengemüse mit Champignons.....	19
Spargelauf mit Mozzarella und Champignons M.....	20
Tapa Champignons al Jerez.....	21
Vegetarische Paella I	21
Vegetarisches Ragout fin 2 Eigelb M	22
Auflauf + Überbacken + Gratin.....	23
Auflauf Gärtnerin M.....	23
Champignons mit Ziegenfrischkäse.....	24
Champignons überbacken 6 Ei M.....	25
Champignons überbacken M	25
Champignons überbacken II	26
Falsche Schnecken.....	27
Gebackene Champignons M.....	27
Gemüse Hirse Pilz Auflauf 1 Ei M.....	28
Gemüsegratin 3 Ei M	28
Kartoffel Steinpilz Auflauf M	30
Kartoffel Steinpilz Auflauf M	30
Kartoffelauf mit Paprika und Champignons 2 Ei M.....	31
Kohlrabi Auflauf mit Champignons 1 Ei M.....	32
Pilz Bruschetta M.....	32
Pilzaufauf 1 Eiweiß M.....	33
Polnischechampignons M.....	34
Rahm Spinat Auflauf 2 Ei M.....	34
Reisaufauf mit Champignons M.....	35

Reiszimbale 1 Ei M.....	36
Spargelauflauf mit Mozzarella und Champignons M.....	36
Spinat mit Champignons a la Creme M.....	37
Tomaten Champignon Raclette M.....	38
Überbackene Kürbisschnitzel M.....	38
Vegetarische Tarte 1 Eiweiß M.....	39
Vollkornschnitte überbacken M.....	40
Yekdär Rosenkohl.....	41
Backen + Pizza.....	41
Buchweizenschnitten 4 Ei M.....	42
Champignonpizza mit Rucola M.....	42
Champignonquiche 4 Ei M.....	43
Gemüsekuchen 3 Ei M.....	44
Gemüsekuchen 5 Ei M.....	45
Lauch Champignon Pizza M.....	46
Pizza-Suppe M.....	46
Saftiger Gemüsekuchen 3 Ei M.....	47
Topfenpizza 1 Ei M.....	48
Vegetarische Pizza mit Pilzen M.....	49
Diverses.....	49
Amarant mit Gemüse M.....	50
Carpaccio vom Mozzarella M.....	50
Champignon Butter.....	51
Champignon Croquetten 1 Ei + 1 Eigelb M.....	51
Champignonrösti 1 Eigelb.....	52
Champignons & Tomaten mit Frischkäse M.....	53
Champignons a ` la Creme M.....	54
Champignons auf provenzalische Art.....	55
Champignons auf Röstbrot M.....	55
Champignons in Sahne M.....	56
Champignons in Tomaten Rahmsoße M.....	57
Champignons in Tomaten Sahne M.....	58
Champignons in Tomatensahne M.....	58
Champignons mit Möhren-Kartoffel-Püree M.....	59
Chicoréeragout M.....	60
Eierfrikassee 5 Ei M.....	61
Fisolen mit Champignons.....	62
Gebratene Glasnudeln mit Tofu und Pilzen M.....	62
Gemüse Paella.....	63
Gemüse Pilz Risotto M.....	64
Gemüsepastete mit Möhren, 6 Ei M.....	64
Gemüserisotto mit Pilzen M.....	65
Italienische Gemüsepfanne M.....	66
Käse Carpaccio M.....	67
Kirmeschampignons M.....	67
Pilz Butter.....	68
Pilzbratlinge 2 Ei.....	68
Pilzbutter.....	69

Rahm Champignons M.....	69
Selbstgarende Champignons mariniert	70
Spanische Tortilla mit Champignons 8 Ei M.....	70
Spinat Dipp Mayo M.....	71
Tomaten Champignon Raclette M.....	72
Vegetarische Torte 2 Ei M	72
Wintergemüse mit Pilz Bulgur M.....	73
Wirsingrouladen M.....	74
Zucchini Blüten mit Peperonata 4 Eigelb M	75
Gebacken + Pfanne.....	75
Allgäuer Käsefrikadellen 2 Ei M.....	75
Bratkartoffeln mit Tofu und Champignons	76
Buchweizenpfanne M	77
Buntes Gemüsepfännchen mit Kartoffeln M	78
Champignon Bratlinge 1 Ei M	78
Champignon Frikadellen 1 Ei.....	79
Champignonpfanne mit Feta I M.....	80
Champignonpfanne mit Fetakäse II M	81
Champignonpuffer 2 Ei M.....	81
Champignonpuffer mit Kräuterquark 4 Ei M.....	82
Champignons auf verschiedene Arten.....	82
Champignons in Tomaten Sahne M	83
Champignons mit Knoblauch.....	84
Champignons Provencales	84
Champignons, italienisch	85
Gemüsebratlinge mit Kräuterquark 1 Ei M	86
Haferflocken Bratlinge	86
Käse Omelette 4 Ei M	87
Schnelle Champignonpfanne M	87
Gefüllte.....	88
Champignons, gefüllt M	88
Champignons, gefüllte 1 Eigelb.....	89
Gefüllte Champignons I M.....	90
Gefüllte Champignons II M	90
Gefüllte Champignons auf Zwiebelreis.....	91
Gefüllte Riesenchampignons M	92
Gefüllte Riesenchampignons zum Grillen M	92
Gefüllte, überbackene Aubergine M	93
Kohlrabi mit Champignonfüllung.....	94
Kürbisse gefüllt mit Reis, roten Zwiebeln und Champignons.....	94
Omelett mit Champignonfüllung 2 Ei M	95
Pikant gefüllte Chinakohlrollen.....	96
Grillen	97
Champignon Gulasch M.....	97
Champignons in Folie gegrillt.....	97
Champignons mit Frischkäse M.....	98
Champignons und Zucchini vom Grill M.....	98
Champignons, gegrillt, mit Blauschimmelkäse M	99

Gefüllte Champignons grilliert M.....	100
Gefüllte Riesenchampignons zum Grillen M	100
Gegrillte Maiskolben und Pilzspießchen	101
Gemüse Bananen Spießchen M.....	102
Grillchampignons.....	102
Grillgemüse	103
Marinierte Käsespieße mit Kräutern M.....	104
Marinierte Pilzspieße	105
Scharfe Gemüsespieße.....	105
Schnelle Gemüsespieße	106
Spieße.....	107
Nudeln.....	107
Bandnudeln mit Zucchini und Champignons M.....	107
Bärlauch Spaghetti M.....	108
Champignon Käse Spätzle M	109
Champignon Tomaten Nudeln M.....	109
Champignon-Spinat-Lasagne M.....	110
Champignons auf schwäbische Art 1 Eigelb M.....	111
Champignons auf Spaghetti M.....	112
Champignons gefüllt M	112
Gemüselasagne M.....	113
Gemüselasagne mit Pecorino M	114
Gratinierte Tortellini M.....	115
Grüner Nudelauflauf M.....	116
Käse Nudelpfanne mit Champignons M.....	116
Makkaroni Gemüse Auflauf M.....	117
Makkaroni mit Champignonragout M.....	118
Möhren Pappardelle	119
Muscheltopf ohne Muscheln M	120
Nudeln mit Champignons und Porree M	120
Nudeln mit Champignons und Porree M	121
Nudeln mit Paprika Pilz Soße M	122
Pilz Nudel Pfanne.....	122
Spaghetti mit Champignon Tomatensauce M.....	123
Spaghetti mit Rauke und Champignons M.....	124
Spaghetti mit Zucchini Sahnesoße M.....	125
Spinat Spätzle M	125
Tortellini in Tomatensoße M.....	126
Salat	127
Campagne Salat M	127
Champignon Avocado Kressesalat M.....	127
Champignon Ceviche M.....	128
Champignon Salat.....	128
Champignoncreme auf Radicchio M.....	129
Champignonsalat mit Knoblauch M.....	130
Chinakohlsalat mit Champignons M	130
Eichblattsalat mit Champignons.....	131
Feldsalat mit Champignons in Kräuterrahmsauce M.....	132

Feldsalat mit Champignons und Avocado.....	132
Feldsalat mit frischen Champignons M.....	133
Grünkernsalat M.....	133
Kartoffelsalat.....	134
Paprikasalat á la Ina Miracel.....	135
Pastasalat mit Pilzen.....	136
Pilz Kartoffelsalat 4 Ei.....	136
Reissalat exotisch M.....	137
Rucola Salat de luxe M.....	138
Rucolasalat mit Sbrinzmöckli und Champignons M.....	139
Spaghetti mit Feldsalat M.....	139
Spinat Dipp Mayo M.....	140
Suppe.....	140
Champignoncremesuppe, M.....	140
Champignons in Knoblauch.....	141
Chili Champignons.....	142
Eier im Töpfchen mit Champignons 4 Ei M.....	142
Gemüseintopf mit Tofu.....	143
Graupen Pilzeintopf.....	143
Provencalische Knoblauchsuppe.....	144
Rahmsuppe von Lauchzwiebeln M.....	145
Wiener Kartoffelsuppe mit braunen Champignons.....	145
Zucchini-suppe mit Champignons.....	146
Hinweis M.....	147
Hinweis für Word.....	147

Alkohol

Blaue Weinkäsesoße mit Champignons 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Blauschimmelkäse Castello

200 g Schlagsahne

100 ml Wein, weiß

2 Eigelb

400 g Champignons, klein

1 Knoblauch

Salz und Pfeffer, weiß

Butter

Die Sahne mit dem zerdrückten Käse und dem gepressten Knoblauch unter Rühren erhitzen, bis eine sämige Masse entsteht. Mit weißem Pfeffer

würzen. Den Weißwein einrühren, die Eigelbe unterziehen. Nicht mehr aufkochen!

Die Pilze in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Tagliatelle oder Gnocchi anrichten und mit einem gemischten Salat servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.01.05 Hörmen

Champignon Toast M

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Öl Rapsöl

200 g Champignons

3 EL Sahne

2 EL Wein, weiß, trocken

1 Bund Petersilie

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

4 Scheibe/n Toastbrot

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons darin kurz dünsten. Mit der Sahne und dem Wein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die gehackte Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit die Weißbrotscheiben tosten, die Champignons darauf geben und heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

23.04.05 Sonnenschein2020

Champignons Frittiert 2 Ei M

1 Rezept

Pfannkuchenteig

200 g Mehl

1 Prise Salz

1/4 l Bier, Wein oder Milch

2 Eigelb

2 Eiweiß, Steif geschlagen

1 Schuss Cognac

2 TL Öl
Champignons
Öl zum Frittieren
Außerdem
Knoblauchsoße

Quark

Schmand

Mehl in eine Schüssel sieben, salzen und mit der Flüssigkeit zu einem dickflüssigen Teig rühren, Eigelb und Öl unterrühren und zuletzt den Eischnee dazugeben. Man kann auch noch einen Schuss Cognac zum Teig geben. Pilze in den Teig tauchen und im heißen Fett ausbacken. Mit Saucen, Quark oder Schmand servieren.

Champignons griechischer Art

Zutaten für 2 Portionen
500 g Champignons, frische, alternativ 2 Dosen
5 EL Tomatenmark
2 EL Sherry oder Weißwein
Öl Olivenöl, zum Andünsten
1 EL Koriander
Nelken, gemahlen
Salz und Pfeffer, Salz,
Petersilie, reichlich
2 Lorbeerblätter
Thymian
Zitronen

Zubereitung

Frische Champignons waschen und je nach Größe vierteln oder in dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl in einen Topf geben, Sherry, Zitrone und Gewürze dazugeben und die Champignons darin andünsten. Dann das Tomatenmark dazugeben und nun die Kräuter. Mit Koriander und Nelken nicht so sparsam sein, sie dürfen schon etwas dominieren.

Lorbeerblätter natürlich vor dem Servieren wieder entfernen.

Die Champignons sind eine gute Vorspeise oder auch ein kleiner Snack zwischendurch, dann reiche ich Toast mit Butter dazu.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
10.04.03 Hausmami

Champignons in Marinade und Hummus

Zutaten für 4 Portionen

500 g Champignons, klein
1 kleine Zwiebeln
2 Zehe/n Knoblauch
1 Zweig/e Thymian
1 Zitronen, den Saft davon
250 ml Sherry, trocken
¼ TL Zucker und Salz
1 TL Koriander - Körner
½ TL Pfeffer - Körner, weiß
½ TL Fenchelsamen
1 Lorbeerblatt
100 ml Olivenöl
Fladenbrot
250 g Kichererbsen, aus der Dose
50 g Sesampaste
1 TL Chilipaste Harissa
4 EL Paprikamark Ajvar
Salz und Pfeffer
1 Zitronen, den Saft davon
1 EL Petersilie, frisch gehackt
evtl. Sherry

Zubereitung

Die Champignons putzen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln. Den Thymianzweig waschen und mit Zitronensaft, Sherry, Zucker, etwas Salz, Koriander- und Pfefferkörnern, Fenchelsamen sowie dem Lorbeerblatt in einem großen Topf verrühren. Die Mischung aufkochen lassen. Champignons hinzufügen und alles 4-5 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Olivenöl unterrühren. Die Champignons im Sud abkühlen lassen.

Inzwischen alle Zutaten für das Hummus Kichererbsen bis Petersilie im Küchenmixer pürieren. Falls nötig, 1 Schuss Sherry dazugeben. Die Paste auf die Hälfte der Fladenbrotschnitten streichen. Den Sud der Champignons mit der zweiten Hälfte des Fladenbrots tunken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.11.05 callas111

Champignons in Retsina

Zutaten für 6 Portionen

300 g Champignons, klein
125 ml Wein, griechisch, geharzt Retsina
1 Zitronen, davon den Saft
20 g Korinthen
20 g Pinienkerne
1 Lorbeerblätter
Salz
2 Körner Piment
4 Körner Pfeffer
100 ml Öl Olivenöl

Zubereitung

Die Champignons evtl. putzen, mit einem Küchentuch abreiben, in einen Topf geben, mit Wein und Zitronensaft übergießen, mit Wasser auffüllen auf 300 ml, mit Korinthen, Pinienkernen, Lorbeerblatt, Salz, Pimentkörner und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten schwach kochen, abkühlen lassen. In ein Glas füllen, das Lorbeerblatt entfernen. Das Olivenöl auf die Oberfläche gießen. Das Glas verschließen. Bei kühler Lagerung halten die Champignons mindestens 2 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.12.02 Biene62

Champignons überbacken M

Zutaten für 4 Portionen
400 g Champignons, frische, große
20 g Butter
1 Zwiebeln
1/8 Liter Wein, weiß
1/8 Liter Wasser
3 TL Saucenbinder, hell

80 g Käse Edamer

Salz und Pfeffer
Thymian
2 Zehe/n Knoblauch
2 Baguette

Zubereitung

Champignons waschen, trocknen und in dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen und die Champignons mit

den Zwiebeln kräftig anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Die Hitze auf Stufe 2 herunterschalten und die Sauce mit den Gewürzen abschmecken und mit Saucenbinder andicken. Dann die Champignons in eine Auflaufform geben und mit geriebenem Edamer bestreuen. Im Backofen mittlere Schiene, 5 Min. überbacken. Dazu Baguette reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.06.03 Heinz45

Champignons überbacken I M

400 g Champignons,
20 g Butter,
1 Zwiebeln,
1/8 L Weißwein,
1/8 L Wasser,
3 TI Saucenbinder,

80 g Edamer,
Pfeffer,
Salz,
Thymian,
Knoblauch,

Champignons waschen, trocknen und in dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen und die Champignons mit den Zwiebeln kräftig anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Die Hitze auf Stufe 2 herunterschalten und die Sauce mit den Gewürzen abschmecken und mit Saucenbinder andicken. Dann die Champignons in eine Auflaufform geben und mit geriebenem Edamer bestreuen. Im Backofen mittlere Schiene, 5 Min. überbacken. Dazu Baguette reichen.

Champignons und Zucchini vom Grill M

Zutaten für 6 Portionen
4 Champignons (Gattung: Riesenchampions.)
4 Zucchini
60 g Haselnüsse, gemahlen
60 g Semmelbrösel
120 ml Lagerbier, dunkel

75 g Edelpilzkäse, mild

- 1 Stängel Salbei, frisch
- 2 Ei Öl (Raps)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Pilze abreiben, die Stiele herausdrehen. Zucchini waschen, die Enden abschneiden, Zucchini längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne aus dem Mark kratzen. Nüsse mit Bröseln, Bier und Käse mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Masse in die Pilzköpfe und die Zucchinihohlung streichen. Salbeiblätter durch das Öl ziehen, auf der Füllung verteilen.

Auf einer Grillschale über der Glut etwa 10-15 Minuten grillen, bis die Füllung zerläuft.

Brennwert p. P.: 324

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

08.12.00

Champignons à la Greque

Zutaten für 10 Portionen

1200 g Champignons, klein

1 Zitronen Saft

½ Liter Wein, weiß

1 TL Thymian, frisch!

2 Lorbeerblätter

20 Koriander - Körner

2 Fleischtomaten

1 Bund Petersilie, gehackt

1 Tasse/n Öl Oliven

2 Zwiebeln

2 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen, kleine ganz lassen, größere halbieren. Weißwein, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Thymian, Lorbeer, Koriander vorher mit breitem Messer bzw. Mörser etwas zerdrücken vermischen, über die Champignons gießen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Gehackte Zwiebeln und durch die Presse gedrückten Knoblauch im Öl hellbraun werden lassen, dann Pilze samt Marinade dazugeben. Achtung: Wenn es anfängt zu ko-

chen, steht eine große Menge Flüssigkeit im Topf. Diese durch Einkochen im offenen Topf reduzieren, bis ca. nur noch die Menge einer Salatmarinade vorhanden ist. Dann die gehäuteten, entkernten und in kleine Stücke geschnittenen Tomaten untermischen und noch kurz mit durchziehen lassen. Zum Schluss die Petersilie unterziehen. Schmeckt lauwarm so gut wie kalt, kann man auch schon mehrere Tage vorher vorbereiten.

Ideal für Antipasti-Bufferet.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
28.05.01 Petra Regina

Frittierte Champignons 1 Ei

500 g frische Champignons
125 g Mehl,
1/8 l Bier,

1 Eigelb,

1 Eiweiß, zu Schnee geschlagen,

1 Prise Salz,
1 Prise Muskat,
1 Tl. Öl,

Bis auf die Pilze und den Eischnee alles vermengen, dann den Eischnee unterheben. Die Champignons einzeln durch den Teig ziehen und in heißem Öl goldbraun backen. Als Vorspeise ist ein Kräuterrührei und Reis ganz lecker. Für das Rührei alle Gartenkräuter, derer man habhaft werden kann, kleinschneiden und kurz vor dem Stocken unterheben.

Griechische Champignons

Zutaten für 4 Portionen
500 g Champignons, halbiert oder in Scheiben
2 kleine Zwiebeln, in Ringen oder gehackt
1 Lorbeerblatt
1 Msp. Koriander
½ Zitronen, den Saft davon
3 EL Olivenöl
125 ml Wein, rot
1 EL Zucker
1 Schuss Balsamico
1 Zehe/n Knoblauch, gehackt

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alles mischen und zugedeckt bei **600 Watt in der Mikrowelle** garen. Zwischendurch einmal umrühren. Schüssel vorsichtig herausnehmen, Kräuter entfernen. 1 EL gehackte Petersilie unterheben und servieren. Die Pilze schmecken warm oder kalt, durchgezogen noch besser.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

23.11.05 Nellysmama

Griechische Champignons

500 g Champignons,
1 Zwiebel,
125 ml Wasser,
1 Lorbeerblatt,
ger. Thymian,
125 ml Weißwein,
1 El Tomatenmark,
1 El geh. Petersilie,
1 Knoblauchzehe,

Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden, abziehen, würfeln, mit Wasser, Olivenöl, Lorbeerblatt, Thymian zum Kochen bringen. Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, in 8-10 Minuten gar dünsten lassen. Weißwein und Tomatenmark hinzufügen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, etwas abkühlen lassen, die Champignons mit Petersilie und Knoblauch bestreuen.

Herzhafte Kräuter-Crêpes mit **3 Ei** **M**

Gemüse Brie Füllung

Zutaten:

1 Prise Muskatnuss
400 g Broccoli
150 g Champignons
50 g deutsche Butter

150 g deutscher Brie

65 g deutsches Butterschmalz zum Ausbacken

3 Ei

200 ml Milch

3 Zweige Petersilie

Pfeffer

Pfeffer

Salz

1 Bund Schnittlauch

2 Tomaten

150 g Weizenmehl

1 Weißwein

1 Zwiebel

Zubereitung:

Die Ei in eine Schüssel geben und mit der Milch verrühren. 50 g Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Das Mehl nach und nach mit einem Schneebesen unter Ei und Milch rühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Salz, Pfeffer, Muskatnuss und die flüssige Butter dazugeben. Zum Schluss die Kräuter waschen, abtropfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.

Von den 65 g Butterschmalz 40 g abschneiden und beiseite legen. Von dem übrigen Butterschmalz einige Flocken in einer Pfanne zerlassen. 1/4 des Teiges eingießen und gut verstreichen, so dass der Pfannenboden mit einer dünnen Schicht überzogen ist. Den Crêpe beidseitig goldbraun backen. Vorgang für insgesamt 4 Crêpes wiederholen.

Gemüse putzen, Zwiebeln und entkernte Tomaten würfeln, die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Brie klein schneiden. Broccoli in Röschen schneiden, ca. 3 bis 4 Minuten in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zwiebeln in einer Pfanne mit den restlichen 40 g Butterschmalz anschwitzen. Champignons dazugeben, unter Rühren anbraten und mit Weißwein ablöschen. Restliches Gemüse und Brie unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crêpes mit dem Gemüse füllen, zusammenklappen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 10 Minuten knusprig braun backen.

Knoblauchsoße, warme

Zutaten für 4 Portionen

5 Zehe/n Knoblauch

3 Schalotten

50 g Champignons, frisch

3 EL Öl

20 g Mehl

125 ml Fleisch- / Gemüsebrühe, heiße

1 Glas Wein, weiß

etwas Worcestersauce
¼ TL Oregano
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Knoblauchzehen und Schalotten schälen und fein hacken. Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen und hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Schalotten und Champignons zugeben. Etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mehl darüber stäuben, goldgelb werden lassen. Unter Rühren Fleischbrühe und Weißwein zugießen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Soße auf kleiner Stufe 30 Minuten köcheln lassen, mit Worcestersoße abschmecken. Passt sehr gut zu gegrilltem und kurzgebratenem Fleisch.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.07.02 stefan59

Möhren Auflauf M

1 kg Möhren
1 Ei Butter / Margarine
1/2 TL Zucker
; Salz
; Pfeffer

4 Ei Weißwein

100 g Sahne
250 g Champignons
1 Bund Glatte Petersilie

150 g Schnittkäse

Die Möhren putzen, waschen und längs vierteln. Butter / Margarine erhitzen, Gemüse zugeben, mit Zucker bestreuen. Ca. 3 min dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wein 6 min köcheln lassen. Hälfte der Sahne zufügen. Ofen auf 200 ° vorheizen. Pilze putzen, in Scheiben schneiden.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln. Einige Zweige für die Garnierung zur Seite legen, Rest fein hacken. Käse würfeln.

Möhren, Pilze, gehackte Petersilie in eine flache Auflaufform

schichten. Mit Gemüsefond übergießen, mit den Käsewürfeln bestreuen. Restliche Sahne darüber träufeln. Ca. 6 min überbacken. Mit Petersilie garniert servieren.

Ca. 1,45 DM pro Person.

Variation 1: nur 750 g Möhren, dazu aber noch 300 g gemischtes Hack - dieses getrennt in etwas Öl krümelig braten. Mit Möhren und Pilzen einschichten.

Variation 2: 400 g Putengeschnetzeltes in Öl anbraten und zu 500 g vorbereiteten Möhren und den Pilzen hinzufügen.

:Pro Person ca. : 310 kcal

:Pro Person ca. : 1298 kJoule

:Zubereitung : 35 min

Pilzfrikassee mit Eiern 4 Ei + 1 Eigelb M

200 g weiße Champignons
150 g Frühlingszwiebeln
50 g Butter
1/8 l Fleischbrühe
30 ml Weißwein
1 Prise getrockneter Estragon
3 Ei helle Mehlschwitze
50 g Kirschtomaten

1 Eigelb,

60 ml süße Sahne

Salz,
Pfeffer,

4 Eier,

frischer Kerbel

Champignons und Zwiebeln putzen und kleinschneiden. Pilze in heißem Fett hell anbraten und herausnehmen. Zwiebeln kurz andünsten. Brühe, Wein und Estragon zugeben. 10 Min. bei kleiner Hitze kochen. Mehlschwitze (Instant) einrühren und 1 Min. kochen. Kirschtomaten waschen, halbieren. Mit den Pilzen in die Sauce geben und aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb mit Sahne verquirlen und in die Sauce rühren. Wieder kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen, nachwürzen. Eier in 6-7 Min. wachsw weich kochen, schälen, halbieren und auf dem Frikassee anrichten. Mit Kerbel garnieren.

Pilzklößchen mit Spinatrahm M

Zutaten für 4 Personen:

Für die Knödel:

etwa 350 g Waldpilze oder Champignons,

2 Zwiebeln,

2 EL Butter,

1 Knoblauchzehe,

1 EL Cognac,

6 EL gehackte Petersilie,

165 g Knödelpulver halb und halb,

250 ml (1/4 l) Milch,

125 ml (1/8 l) Sahne,

1 EL grünen Pfeffer,

Für den Spinat:

300 g Blattspinat,

1 EL Olivenöl,

1 Knoblauchzehe,

Salz, Pfeffer,

250 g Magerquark,

150 g Crème fraîche

Zubereitung:

1. Pilze putzen, abspülen, trockentupfen, fein hacken. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln, die Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten, die Pilze hinzufügen, etwa 5 Minuten mitdünsten. Die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und mit dem Cognac hinzufügen und die Masse dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Petersilie unterrühren kalt stellen.

2. Das Knödelpulver mit der Milch und der Sahne verrühren, die Pilz-Masse und den grünen Pfeffer unterrühren. 20 bis 30 Klößchen daraus formen, in kochendes Salzwasser geben, und bei schwacher Hitze in 10-15 Minuten gar ziehen, erkalten lassen.

3. Den Blattspinat verlesen, gründlich waschen, in einen Topf geben, mit dem Olivenöl dünsten lassen, bis die Blätter zusammenfallen. Den Knoblauch abziehen, zerdrücken, hinzufügen, mit Salz, Pfeffer würzen und erkalten lassen. Magerquark und Crème fraîche unter den Spinat rühren,

nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Pilz-Klösschen reichen.

Pilzragout in scharfer Soße M

je 50 g getr Wolkenohr- und Steinpilze,
800 g Champignons,
2 Knoblauchzehen,
1/2 Bund Lauchzwiebeln,
1 El Olivenöl,
1 El Butter,
100 ml Reiswein,
2 TL Thymianblättchen,
1 TL asiatische Chilisoße,
etwas Salz,
etwas Pfeffer

125 g Crème fraîche,
Chilistreifen zum Garnieren .

Die getrockneten Pilze in warmem Wasser etwa 20 min einweichen. Die Champignons putzen, mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Lauchzwiebeln putzen waschen und in Ringe schneiden. Das Einweichwasser der Pilze durch ein feines Sieb abgießen und beiseite stellen. Die Stielansätze der Wolkenohrpilze abschneiden und wegwerfen, die Hüte und die Steinpilze in Streifen schneiden. Den Wok erhitzen. Öl und Butter hineingeben und darin den Knoblauch und das Weiße der Lauchzwiebeln unter Rühren glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und unter Rühren etwa 2 min braten. Dann 2 El der Einweichflüssigkeit Reiswein, Thymian, Chilisoße, drei Viertel des Frühlingszwiebelgrüns, Salz und Pfeffer hinzugeben. Alles unter Rühren weitere 3 min garen. Die Crème fraîche unterheben und die Soße etwas eindicken lassen. Die Pilze mit den restlichen Frühlingszwiebeln und den Chilistreifen bestreut servieren.

Schmorgurkengemüse mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen
1 kg Schmorgurken
375 g Champignons
2 Zwiebeln
1 EL Öl
2 EL Tomatenmark
4 EL Wein, weiß

Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker

Zubereitung

Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Gurken in Scheiben schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Zwiebeln im Öl glasig werden lassen. Champignons und Gurken zugeben und ca. 15 Minuten offen garen. Dabei sollte möglichst viel Flüssigkeit verdampfen. Tomatenmark und Weißwein verrühren, zum Gemüse geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.12.02 kleine Hexe

Spargelauflauf mit Mozzarella und Champignons M

Zutaten für 3 Portionen

1 kg Spargel
300 ml Gemüsebrühe
300 ml Wein, weiß
1 Zitronen, Saft davon
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
4 Körner Pfeffer
4 EL Butter
150 g Champignons
3 Tomaten
Salz
Pfeffer

200 g Mozzarella

2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Spargel waschen und schälen, Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Tomaten enthäuten, entkernen und in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe, Weißwein und Zitronensaft mit Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern und Butter in einem Topf aufkochen lassen, Spargel in den Sud legen und 7 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Fertigen Spargel in eine Auflaufform legen, Champignons und Tomaten gleichmäßig darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, oben auf mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen.
Auflauf

im vorgeheizten Ofen bei 220°C etwa 20 Minuten überbacken,
mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
06.08.05 Seehuhn

Tapa Champignons al Jerez

Zutaten für 4 Portionen
750 g Champignons, kleine
4 Schalotten
4 Zehe/n Knoblauch
1 Chilischoten
1/8 Liter Sherry, trockener
Petersilie

Zubereitung

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili in Olivenöl dünsten, Champignons zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit Sherry ablöschen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
07.05.05 hirlitschka

Vegetarische Paella I

Zutaten für 4 Portionen:
2 Paprikaschoten (z. B. je 1 rote und gelbe)
1 Zucchini (ca. 125 g)
1 Bund Lauchzwiebeln
150 g Champignons
1 Knoblauchzehe
1/2-1 rote Chilischote
2 Lorbeerblätter

300 g Risotto- oder Vollkorn-Reis
2 El Öl (z. B. Olivenöl)
evtl. 100 ml Weißwein
3 TL Gemüsebrühe
1 Döschen gem. Safran
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Dose Artischockenherzen (425 ml)
150 g TK-Erbesen
3-4 Zweige Thymian

Zubereitung

Gemüse und Pilze putzen, waschen und in Stücke bzw. Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Chili einritzen, entkernen, waschen und in Ringe schneiden.

Knoblauch, Chili, Lorbeer und Reis in 1 El heißem Öl andünsten. Mit 3/8 l Wasser und Wein ablöschen. Brühe und Safran einrühren, würzen. Ca. 25 min garen. Dabei öfter umrühren und nach und nach ca. 3/8 l Wasser angießen.

Gemüse und Pilze in 1 El heißem Öl ca. 5 min braten, würzen. Artischocken abtropfen lassen.

Gesamtes Gemüse unter den Reis heben. Thymian waschen, hacken und daruntermischen. Alles ca. 5 min garen. Nochmals abschmecken.

Nährwerte pro Portion:

kcal 430
kJ 1800
Eiweiß 82 g
Fett 8 g
Kohlenhydrate 13 g

Vegetarisches Ragout fin 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Tofu Sorte nach Geschmack, in Stäbchen geschnitten
Salz und Pfeffer
4 EL Öl Maiskeimöl
½ Dose Champignons, oder frisch
50 g Butter
60 g Mehl
250 ml Wein, weiß
250 ml Wasser

2 Eigelb

4 EL Sahne

4 Blätterteig - Pastetchen

Zubereitung

Die Tofustäbchen leicht salzen und pfeffern und in Öl kurz braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Champignons klein schneiden falls man frische Champignons nimmt, diese in Butter kurz dämpfen. Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen. Wasser und Wein zugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und Eigelb verquirlen, die Sauce damit leigieren. Würzen. In einem Wasserbad die Sauce warm halten. Tofustäbchen und Pilze zugeben. Die Blätterteigpastetchen im Ofen kurz anwärmen, füllen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

28.05.05 Dragonfly-Lady

Auflauf + Überbacken + Gratin

Auflauf Gärtnerin M

Zutaten für 4 Portionen

350 g Kohlrabi

250 g Kartoffeln

150 g Möhre(n)

250 g Champignons, frische

1 Bund Petersilie

20 g Butter

Salz und Pfeffer

150 g Käse (Emmentaler), gerieben

200 g Sahne

Zubereitung

Kohlrabi, Kartoffeln und Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Gemüse schichtweise in einer gebutterten Auflaufform füllen und dabei jede Schicht etwas salzen und pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Den Käse darauf verteilen und bei 180°C ca. 30 - 35 Minuten im Backofen backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
20.09.02 tina3

Sorry, habe ich vergessen.
Die Sahne über das Gemüse gießen und dann den Käse obendrauf streuen!!!

Danke für den Hinweis!
LG Tina Kommentar von tina3 03.06.2003 12:40

Also fettarm ist es ja nicht gerade aber lecker.

Man kann das ganze fettmäßig entschärfen in dem man halt saure Sahne bis 10% nimmt oder Joghurt und statt der Butter halt Margarine. Fettarmen Käse zum Überbacken gibt es ja auch.

LG Anett Kommentar von anett1976 14.11.2003 12:22

Ich mache dieses Rezept schon seit Jahren allerdings ohne Champignons. Außerdem koche ich die Kartoffeln vor, weil es mir schon öfter passiert ist, das sie noch halb roh waren.

Die Sahne ersetze ich zum Teil durch Brühe. Und nach dem backen streue ich noch etwas Petersilie über.
Kommentar von Sey1706 21.05.2004 12:26

Champignons mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen
250 g Champignons
100 g Ziegenfrischkäse
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Champignons putzen, dabei die Stiele entfernen. Die Champignonköpfe mit dem Ziegenfrischkäse füllen. Die Köpfe von außen mit Öl einpinseln und in eine leicht geölte Form setzen. Den Frischkäse mit etwas Olivenöl beträufeln, pfeffern.

Bei 200° ca. 15 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

16.11.05 Tanit

Champignons überbacken 6 Ei M

Zutaten für 3 Portionen

500 g Champignons

1 Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt

30 g Fett

6 Eier, gekocht

200 g Sahne

200 g Käse, gerieben

Kräuter, gehackt nach Saison oder Geschmack

Zubereitung

Champignons putzen und in eine Auflaufform geben. Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Knoblauch in Fett dünsten. Eier würfeln, zugeben und mit Sahne ablöschen. Evtl. Kräuter unterrühren. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei **200°C 30 Minuten überbacken**.

Dazu schmeckt Weißbrot!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.12.04 rehkitz1980

Champignons überbacken M

Zutaten für 3 Portionen

6 große Champignons

1 Zehe/n Knoblauch

Gorgonzola, kleines Stück

250 g Käse (Gouda), gerieben

1 Tomate(n), saftige

1 Zweig/e Rosmarin

1 Pck. Sahne

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen, Stiele herausschneiden, in eine Auflaufform legen (braucht nicht vorgefettet werden.) Stiele klein schneiden und um die Champignonköpfe verteilen. Tomate/n in Würfel schneiden, in jeden Champignonkopf 2-3 Tomatenwürfel legen. Sollten Tomatenwürfel übrig bleiben, einfach zusammen mit den Stielen um die Champignonköpfe verteilen.

Nun den Gorgonzola würfeln, in jeden Champignon ein Kleines Stück legen, den Rest wieder in der Auflaufform verteilen. Knoblauch schälen, pressen,

Rosmarin waschen, fein hacken, beides gleichmäßig über der Auflaufform verteilen. Nun mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Käse über den Pilzen verstreuen, Sahne gleichmäßig darüber schütten. Im vorgeheizten Backofen **bei 180C ca. 30-45 min backen**, bis der Käse schön braun ist.

Passt gut zu Kartoffeln und Salat, oder allein als Vorspeise.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

19.02.05 hushpuppie

Champignons überbacken II

8 braune mittelgroße Champignons

100 g Schafskäse

500 g Tomaten,

Salz und Pfeffer

1 kl Bund Petersilie,

Oregano

1 kleine Zwiebel,

Olivenöl

Die Pilze mit einem Papiertuch säubern, die Stiele entfernen, die Hüte beiseitelegen, an den Stielen das anhaftende Zuchtsubstrat entfernen (abschneiden) und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und klein hacken. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Die Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und den Rest kleinwürfeln. Die Zwiebeln in Öl anschwitzen, die kleingeschnittenen Pilzstiele dazugeben, anbraten, die Petersilie, den Majoran und Salz und Pfeffer dazugeben, vom Feuer nehmen. In eine ausgeölte, feuerfeste Form die Champignon hüte setzen, sie mit den kleingewürfelten Pilzstielen und Tomaten füllen, mit dem in Scheiben geschnittenen oder geriebenen Schafskäse bedecken, in einen auf 180°C vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten garen, dann auf Grill schalten und kurz den Käse bräunen.

Falsche Schnecken

Zutaten für 4 Portionen

150 g Butter, gesalzen

2 Schalotte(n)

2 Bund Petersilie

2 Zehe/n Knoblauch

Pfeffer, schwarz

20 Champignons, groß

Zubereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Dann mit einer Kelle so kräftig rühren, bis sich kleine Spitzen bilden.

Schalotte oder Zwiebeln fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken, beides zur Butter geben. Den Knoblauch in die Butter pressen, mit schwarzen Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Die Champignons säubern und die Stiele herausdrehen. Die Köpfe mit der Butter füllen und in eine Gratinform setzen. Die Champignons

im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220°C ca. 15 Minuten backen.

Dazu Baguette servieren, welches man in die geschmolzene Butter taucht.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

04.11.01 Rince

Gebackene Champignons M

Zutaten für 6 Portionen

20 große Champignons

1 Zehe/n Knoblauch

2 Ei Butter

Salz

Pfeffer, weißer

50 g Semmelbrösel

50 g Parmesan, geriebener

1 Bund Petersilie

Zubereitung

Champignons nur mit Küchenpapier säubern, nicht waschen. Stiele heraus schneiden und fein würfeln. Petersilie fein hacken.

Gehackte Stiele mit der durchgepressten Knoblauchzehe in Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Semmelbrösel zugeben. Etwas abkühlen lassen.

Parmesan und Petersilie untermischen. Die Champignonköpfe mit der Masse füllen und bei 250°C goldbraun überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.06.04 Valentine_D

Gemüse Hirse Pilz Auflauf 1 Ei M

4 Portionen

1 Zwiebel; gewürfelt

75 g Hirse

Butter / Margarine

200 ml Gemüsebrühe

200 g Champignons

300 g Gemüse; Zucchini, Karotten kleingeschnitten

1 Knoblauchzehe; zerdrückt

1 Ei

125 ml Milch

125 ml Saure Sahne

Kräutern; feingehackt

Zwiebel und Hirse in Butter / Margarine andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 15 min garen lassen.

Champignons klein schneiden und 5 min andünsten.

Gemüse kleingeschnitten zugeben und weiter dünsten. Mit Knoblauchzehe, zum Schluss, würzen.

Die Hirse in eine Auflaufform geben und das Gemüse darauf verteilen. Ei mit Milch verrühren und über das Gemüse gießen.

Das ganze im Backofen bei 200 C etwa 1/2 h garen.

Saure Sahne mit fein gehackten Kräutern verrühren und vor dem Servieren über den Auflauf geben.

Gemüsegratin 3 Ei M

Zutaten für Portionen

700 g Möhre(n)

1 Stange/n Porree

300 g Champignons

1 Zwiebel(n)

200 g Erbsen, TK

60 g Edelpilzkäse

3 Ei

350 ml Milch

100 g Käse, geriebener

Butter

Salz und Pfeffer

Petersilie, gehackte

Muskat

Zubereitung

Möhren putzen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 min vorkochen.

Die TK-Erbsen kurz vor Ende der Garzeit für einen kleinen Moment mit in das Kochwasser der Möhren geben. Danach das Gemüse abgießen und abtropfen lassen.

Champignons in Scheiben schneiden, die Zwiebel würfeln. Beides in etwas heißer Butter andünsten.

Den Porree in Ringe schneiden.

Möhren, Erbsen, Champignons und Porree abwechselnd in eine flache gefettete Auflaufform geben.

Für die Sauce Milch und Eier verrühren, den Käse mit einer Gabel zerdrücken und nach und nach in die Eiermilch einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Sauce über den Auflauf gießen. Den Käse drüber streuen.

Den Auflauf bei 200°C für ca. 30-40 min. backen, bis die Eimasse gestockt ist.

Vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

Der Auflauf schmeckt gut zu Kurzgebratenen oder auch einfach mit Kräuterbaguette. Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.10.04 naschkatze65

Kartoffel Steinpilz Auflauf M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pellkartoffeln, klein

Salz

15 g Steinpilze, getrocknet

250 ml Waldpilzfond

250 ml Schlagsahne

Pfeffer

1 Knoblauch (Zehen)

600 g Champignons

4 EL Öl

250 g Mozzarella

½ Bund Petersilie, glatt

Zubereitung

Kartoffeln pellen und vierteln. Steinpilze mit Fond, Sahne, Salz, Pfeffer und Knoblauch 3 min offen kochen. 150 g der Kartoffeln fein reiben und unterrühren, beiseite stellen.

Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Öl braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Champignons mit den Kartoffeln vermengen und in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit der Steinpilzsahne begießen und mit dem gewürfelten Mozzarella belegen. Auflauf im heißen Ofen bei 200° auf der [2. Schiene von unten 35 min. backen](#). Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Brennwert p. P.: 565

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

03.04.01 Miguan

Kartoffel Steinpilz Auflauf M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pellkartoffeln, klein

Salz

15 g Steinpilze, getrocknet

250 ml Waldpilzfond

250 ml Schlagsahne

Pfeffer

1 Knoblauch (Zehen)

600 g Champignons

4 EL Öl

250 g Mozzarella

½ Bund Petersilie, glatt

Zubereitung

Kartoffeln pellen und vierteln. Steinpilze mit Fond, Sahne, Salz, Pfeffer und Knoblauch 3 min offen kochen. 150 g der Kartoffeln fein reiben und unterrühren, beiseite stellen.

Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Öl braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Champignons mit den Kartoffeln vermengen und in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit der Steinpilzsahne begießen und mit dem gewürfelten Mozzarella belegen. Auflauf im heißen Ofen bei 200° auf der 2. Schiene von unten 35 min. backen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Brennwert p. P.: 565

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

03.04.01 Miguan

Kartoffelaufbau mit Paprika und Champignons 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, festkochend

2 Paprikaschote(n) (Farbe nach Wunsch)

2 Tomate(n)

1 Dose Champignons oder ca. 250 g frisch

2 Ei(er)

150 ml Sahne

150 g Käse (Gouda), geraspelt

1 TL Majoran

1 TL Basilikum

3 Prisen Salz

1 Prise Muskat

2 Prisen Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

Kartoffeln schälen und ca. 15 Minuten vorkochen. Nach dem Kochen kalt abschrecken und in Scheiben schneiden.

Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika in nicht zu kleine Stücke schneiden. Bei frischen Champignons diese ebenfalls in Scheiben

schneiden, ansonsten die Dose gründlich abtropfen lassen. Alles zusammen in eine gefettete Auflaufform geben und vermischen.

Eier, Sahne, Basilikum, Majoran, Muskat, Pfeffer, Salz und etwas Cayennepfeffer zu einer glatten Soße verquirlen und schließlich über den Auflauf gießen. Zum Schluss den Käse drüberstreuen und für ca. 50 Minuten bei 175°C auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen geben. Wenn der Käse richtig schön braun wird, ist der Auflauf fertig.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
26.04.05 timmy0815

Kohlrabi Auflauf mit Champignons 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1000 g Kohlrabi
500 g Champignons
2 Zwiebel(n)
2 Ei Öl
½ Bund Petersilie

150 g Crème fraîche

1 Ei(er)

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi abschälen, waschen, vierteln und in kochendem Salzwasser 10-12 Minuten vorgaren. Abgießen und in Scheiben schneiden.

Champignons mit Küchenpapier säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln.

Öl erhitzen und die Pilze mit den Zwiebeln 5 Minuten darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kohlrabi mit den Pilzen und Zwiebeln in eine Auflaufform schichten. Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken. Crème fraîche mit Ei und Petersilie verquirlen, salzen, pfeffern und über die Zutaten in der Form gießen. Auf der Mittelschiene des 200 Grad heißen Ofen etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
07.12.04 otto42

Pilz Bruschetta M

Zutaten für 4 Portionen

1 Ciabatta - Brot
2 EL Öl Olivenöl extra Vergine

2 EL Kräuter, italienische
4 Champignons

125 g Mozzarella

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ciabatta in Scheiben schneiden und aufs Backblech legen. Champignons säubern nicht waschen! und würfeln. Öl, Kräuter, Pfeffer und Salz zu den Champignons geben und abschmecken. Die Champignonmasse über die Brotscheiben verteilen und mit gewürfeltem Mozzarella bestreuen. Im Ofen überbacken, bis der Mozzarella anfängt zu fließen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

10.11.03 schorsch12

Pilzauflauf 1 Eiweiß M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Champignons

1 EL Zitronensaft

1 Zwiebeln

10 g Margarine

1/8 Liter Milch 1,5 % Fett

1 Eiweiß

4 EL Haferflocken, feine

1 Bund Petersilie

Pfeffer, weißer

50 g Käse Gouda, 30 % Fett i. Tr.

Paprikapulver, edelsüß

Muskat

Zubereitung

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel in Würfel schneiden. Pflanzenmargarine in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Champignons andünsten. Milch, Eiweiß und Haferkleie Flocken verquirlen. Gehackte Petersilie, weißer Pfeffer, etwas Paprika und Muskat abschmecken. Champignons und Zwiebel in eine leicht gefettete Auflaufform geben. die verquirlte Milch darüber gießen und den Auflauf mit geriebenem Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen überbacken.

Ober-/Unterhitze 200 Grad, Umluft 180 Grad, 25-30 Min.

Brennwert p. P.: 211

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.03.04 Schraegervogel

Polnische Champignons M

2 P je ca. 2 BE

500 g Champignons

1 Zwiebel

175 g Butter

2 EI Mehl

¼ l saure Sahne

¼ l Sahne,

½ TI Muskat

Salz + Pfeffer

4 EI Petersilie

20 g Semmelbröseln

Butterflöckchen

Champignons in Scheiben schneiden und mit der gehackten Zwiebel OHNE Fett in einer Pfanne zugedeckt ca. 10 min dünsten, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Die Butter dazugeben, schmelzen lassen und das Mehl einrühren, bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 min schmoren lassen. Saure Sahne und Sahne einrühren. Mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz + Pfeffer würzen. Ohne Deckel weitergaren, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Petersilie hacken und unterrühren. In eine gefettete Auflaufform geben und mit den Semmelbröseln bestreuen. Butterflöckchen darauf geben und im Backofen bei mittlerer Hitze backen, bis die Mischung fest ist und die Brösel braun sind.

Rahm Spinat Auflauf 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Nudeln Makkaroni

2 Eier, verquirlt

100 g Champignons, geviertelt

1 Pck. Spinat Rahmspinat, 450 g

100 g Käse, geriebener

Die Makkaroni kochen, nicht abschrecken, sofort in 2 verquirlten Eiern wenden. Rahm-Spinat etwas einkochen lassen. Die Champignons 15 Minuten in Margarine dünsten. In gefettete Auflaufform Makkaroni, Rahm-Spinat, Champignons und restliche Makkaroni füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen und in 20 Minuten bei 180 Grad überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
04.07.04 Molly43

Reisauflauf mit Champignons M

Chrissi

Zutaten für 4 Portionen

- 1 große Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- ½ Pkt. Champignons
- Fleischbrühe
- 2 Beutel Reis

100 ml süße Sahne

- 1 Pkt. Kräuter (TK) oder Schnittlauch
- 1 Kugel/n Mozzarella

100 g Käse (Gouda)

- evtl. Oregano
- Salz und Pfeffer
- Butter für die Form

Zubereitung

Zwiebeln mit Champignons (vorher in kleine Würfel geschnitten) glasig anbraten, und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch dazugeben. Mit Brühe auffüllen. Reis dazugeben und gut verrühren. Immer wieder Brühe dazugeben, bis der Reis vollständig aufgequollen ist. Ca. 10 Minuten kochen lassen.

Süße Sahne und Kräuter nach Belieben dazugeben. Noch mal reduzieren lassen und anschließend in eine gebutterte Auflaufform geben.

Mit Käse und evtl. mit Oregano bestreuen. Ab in den Ofen und bei 200°C überbacken, bis der Käse eine goldbraune Farbe hat.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
29.11.04 chrissi1983

Reiszimbale 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Reis Rundkornreis, italienisch

2 EL Butter

50 g Käse, gerieben

300 g Champignons

1 Bund Petersilie, gehackt

500 g Tomaten, klein

Salz und Pfeffer

1 Eier

5 EL Milch

Zubereitung

Reis in kochendem Salzwasser garen, abtropfen lassen und noch heiß mit 1 EL Butter und dem Käse mischen.

Die geputzten Champignons halbieren, mit der Petersilie in Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten überbrühen, abschrecken und schälen.

Eine Auslaufform buttern, die Hälfte des Reises hinein geben, eine Schicht Champignons und die Tomaten drauflegen und mit dem restlichen Reis abdecken. Ei mit Milch und etwas Salz verquirlen und darüber gießen. Als letzte Schicht Champignons einfüllen. Auflauf, mit Alufolie abgedeckt,

20 Minuten bei 220 Grad im Backofen backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

11.07.05 Tappie

Spargelauf mit Mozzarella und Champignons M

Zutaten für 3 Portionen

1 kg Spargel

300 ml Gemüsebrühe

300 ml Wein, weiß

1 Zitronen, Saft davon

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

4 Körner Pfeffer

4 EL Butter

150 g Champignons

3 Tomaten
Salz
Pfeffer

200 g Mozzarella

2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Spargel waschen und schälen, Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Tomaten enthäuten, entkernen und in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe, Weißwein und Zitronensaft mit Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern und Butter in einem Topf aufkochen lassen, Spargel in den Sud legen und 7 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Fertigen Spargel in eine Auflaufform legen, Champignons und Tomaten gleichmäßig darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, oben auf mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen.

Auflauf

im vorgeheizten Ofen bei 220°C etwa 20 Minuten überbacken,
mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
06.08.05 Seehuhn

Spinat mit Champignons a la Creme M

20 g getr Champignons,
300 g junger Blattspinat,
Salz,
200 g frische Champignons,
80 g Butter,

150 g Crème double,
frisch gemahlener Pfeffer,

4 EL Sahne

Die getrockneten Champignons in einem Schälchen mit lauwarmen Wasser bedecken und etwa 30 Minuten einweichen. Inzwischen den Spinat verlesen, von den Stielen befreien und in reichlich Wasser mehrmals gründlich waschen. Etwa 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spinat darin etwa 2 Min. blanchieren, dann durch ein Sieb gießen, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Von den frische Pilzen mit einem feuchten Tuch alle Schmutzteile entfernen. Die Stielenden abschneiden und dunkle La-

mellen entfernen. Die Champignons in Scheiben schneiden. In einer flachen Sauteuse die Butter aufschäumen. Die Champignons darin bei starker Hitze etwa 1 Minute sautieren. Die Hitze muss stark sein, sonst ziehen die Pilze zuviel Saft. [Den Backofen auf 250° C vorheizen](#). Von den eingeweichten Champignons das Wasser abgießen. Die Champignons mit der Crème double zu den sautierten Pilzen geben und alles bei starker Hitze etwa 2 Minuten gut durchkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons durch ein Sieb gießen. Die Sauce dabei auffangen und im Mixer kräftig aufschlagen. 6 EL von der Sauce beiseite stellen, den ausgedrückten Spinat mit der Champignonsauce und den Champignons gründlich mischen, würzen und in eine feuerfeste Gratinform geben. Die Sahnemischung auf die Spinat Champignon Masse streichen. Das Gratin [im Backofen \(oben\) 8-10 Minuten überbacken](#), bis es hellbraun ist.

[Tomaten Champignon Raclette](#) M

Zutaten für 6 Portionen
350 g Tomate(n)
150 g Champignons, frisch

[120 g Käse \(Brennnesselkäse\)](#)

1 Prise Kräutersalz
1 Prise Pfeffer, weißer

[Zubereitung](#)

Tomaten waschen und Champignons putzen; danach in dünne Scheiben schneiden. Käse ebenfalls in Scheiben schneiden. Einige Tomaten- und Champignonscheiben in ein Pfännchen geben. Salzen und pfeffern. Mit Käsescheibe belegen und goldgelb überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
24.09.02 Dragonfly-Lady

[Überbackene Kürbisschnitzel](#) M

4 Portionen

1 kg Kürbis
Meersalz
1 El Butter / Margarine; für die Form
2 El Olivenöl
Pfeffer; aus der Mühle

150 g Champignons
1/2 Zitrone unbehandelt einige Tropfen Saft + geriebene Schale
150 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
1 El Butter / Margarine
4 El Parmesan; gerieben
4 El Semmelbrösel
Butter / Margarinestückchen

Kürbis schälen, entkernen und in Schnitze oder Scheiben schneiden.
Das Gemüse beidseitig leicht salzen und Saft ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Kürbisschnitzel trocken tupfen und nebeneinander in eine gefettete, feuerfeste Form legen. Mit Öl beträufeln und reichlich Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen. Im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen.

Für die Kräuter-Käsekruste geputzte Pilze fein hacken und sofort mit dem Zitronensaft vermischen. Schalotten, Knoblauchzehe und Petersilie ebenfalls sehr fein hacken. Mit den Pilzen zusammen in der mittelheißen Butter / Margarine kurz andünsten. Salzen, pfeffern und mit Zitronenschale abschmecken.

Mischung über den Kürbis verteilen. Geriebenen Käse und Semmelbrösel vermischen, dann Butter / Margarinestückchen drüberstreuen.

Schnitzel im oberen Teil des Backofens bei 225 Grad golden überbacken.

Tipp:

Servieren Sie zu den Kürbisschnitzeln einen bunten Blattsalat aus Lollo Rossa, Eichblatt, Endivien und Tomaten, den Sie mit einem Dressing aus Aceto Balsamico, Olivenöl, etwas Salz, Zucker und gehackten Kräutern beträufeln.

Vegetarische Tarte 1 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen:
125 g Mehl

2 El Milch, fettarme

½ TL Backpulver
1 TL Senf, gemahlen
1 Stange/n Sellerie in Ringe geschnitten
125 g Champignons in Scheiben geschnitten
2 Maiskölbchen in Scheiben geschnitten
1 Stange/n Lauch in Ringe geschnitten
2 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt
8 Stange/n Spargel, weißer, geputzt
125 ml Gemüsebrühe

125 g Hüttenkäse

150 ml Milch, fettarme

1 Eiweiß, schaumig geschlagen

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zutaten in einer Schüssel mit so viel kaltem Wasser mischen, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis von 20 cm Durchmesser ausrollen, in eine Tarteform legen und die Ränder andrücken. Das Gemüse in der Brühe etwa 5 min kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit Hüttenkäse, Milch und Eiweiß mischen. Die Mischung auf den Teig legen und im Ofen 40 min goldbraun backen. Die Tarte heiß mit einem knackigen Salat servieren.

Zubereitungszeit: 25 min

Vollkornschnitte überbacken M

Zutaten für 2 Portionen
2 Scheibe/n Brot (Vollkornbrot)
100 g Gurke(n)
100 g Champignons

6 Scheibe/n Käse, Gouda

Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke waschen, in Scheiben schneiden. Champignons putzen, wenn nötig waschen, in Scheiben schneiden.

Das Vollkornbrot auf ein Backblech legen. Auf jede Scheibe 2 Scheiben Käse legen. Erst die Gurken, dann die Champignons darauf verteilen. Den restlichen Käse in 1 cm breite Streifen schneiden und gleichmäßig auf beide Schnitten verteilen, mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Das Ganze **im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Min. überbacken.**

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

04.12.05 ulkig

Yekdär Rosenkohl

4 Portionen

2 Tassen kochendes Wasser
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe
1 Ts NT- Reis (Mittelkorn)
2 Pfund Rosenkohl halbiert, mit Muskat gedünstet,
0,5 Pfund braune Champignons,
1-2 El ungehärtete Margarine , 3- 4 min angedünstet mit
4 Pfefferkörner gemörsert.

0,5 Pfund Ziegen- oder Schafskäse geraspelt

1 TI gelbe Senfkörner +
ca 9 Pfefferkörner gemörsert

4 Jenaschüsseln a 0,75 l + ungehärtete Margarine

ca 0,25 l gekörnte Gemüsebrühe

Den NT- Reis ca 35 min kochen, ausstellen, ausquellen lassen.
Champignons , Stiele entfernen, in Scheiben + in heißer ungehärtete Margarine 3- 4 min andünsten.
Rosenkohl halbieren, in wenig Gemüsebrühe+ frisch geriebene Muskatnuss bissfest garen. Wie es jeder mag.
Alle drei Zutaten, vermischen ,
Würzen mit Senf + Pfeffer + 0,25 - 0,5 Muskatnuss daran reiben, oder auch mehr.
Den geraspelten Käse unter mischen.
In die 4 gefetteten feuerfeste Schüsseln geben, + mit Gemüsebrühe über gießen , ca 1 cm hoch ,
Deckel drauf ab in den kalten Backofen
+ ca 25 - 30 min ,bei 170°C Umluft backen
oder
bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 200°C , + ca 14 - 18 min backen.

Eigenes Rezept, Hans60, 16.02.2005

Backen + Pizza

Buchweizenschnitten 4 Ei M

8 Portionen

300 g Zwiebeln
250 g Möhren; (Karotten)
40 g Butterschmalz
1 Ei Thymian; (getrocknet)
300 g Buchweizen; (ganz)
1/2 l Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
; Salz
; Pfeffer

4 Eier

1/4 l Sahne
4 Ei Buchweizengrütze
750 g Champignons
80 g Butter
2 Bund Schnittlauch
300 g Sahnejogurt

Zwiebeln würfeln, Möhren putzen, in dünne Scheiben schneiden. Alles in 3/4 des Butterschmalzes mit Thymian 5 Min. dünsten. Buchweizenkörner unterrühren und anrösten. Gemüsebrühe zugeben. Mit durchgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, 10 Min. zugedeckt auskühlen lassen.

Eigelb und Sahne verquirlen, unter die Masse rühren. Saftpfanne mit dem restlichen Fett austreichen, mit der Hälfte der Grütze austreuen. Masse einfüllen, glatt streichen. 10 Min. bei 200 Grad (Gas 3) backen.

Halbierte Pilze mit der restlichen Grütze in der Butter braten, salzen und pfeffern. Pilze auf der Masse verteilen, noch 20 Min. backen.

Dazu passt mit Schnittlauch verrührter Joghurt.

Champignonpizza mit Rucola M

Teig:
15 g Hefe,
250 ml Wasser,
1 TL Kräutersalz,
1 TL gemahlener Koriander,

250 g Weizen, fein gemahlen,
100 g Roggen, fein gemahlen,
Vollkornmehl zum Bearbeiten,
2 EL natives Olivenöl,
Fett fürs Backblech,

Belag:

100 g Zwiebeln,
300 g Tomaten,
2 EL natives Olivenöl,
Meersalz,
schwarzer Pfeffer,
300 g Champignons,
150 g Rucola,

120 g Mozzarella,

Hefe in etwas lauwarmem Wasser glattrühren, restliches Wasser, Kräutersalz und Koriander unterrühren, mit Weizen- und Roggenvollkornmehl vermischen und Teig etwa 10 Minuten kräftig kneten, eventuell noch ein wenig Vollkornmehl oder Wasser einarbeiten. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat und sich Poren an der Oberfläche zeigen. Inzwischen für den Belag Zwiebeln fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Tomaten grob würfeln, zugeben und kurz dünsten, salzen und pfeffern. Champignons in dünne Scheiben, Rucola in feine Streifen schneiden und Mozzarella fein würfeln. Teig kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech von 30x35 cm ausrollen und einen kleinen Rand arbeiten, mit kaltem Wasser bepinseln. Backofen auf 225°C vorheizen. Teig mit Olivenöl einpinseln und Zwiebel-Tomatenmischung darauf verteilen, Champignons und Rucola darauf legen, salzen und pfeffern, mit Mozzarella bestreuen und etwa 15 Minuten backen.

Champignonquiche 4 Ei M

Zutaten:

Teig
150 g Mehl

75 g Magerquark

4 Ei. Milch

3 Ei. Öl

1/2 Pk. Backpulver

Belag

1 kg Champignons

400 g Sauerrahm (20%)

125 g Mittelalter Gouda

150 g Zwiebeln

20 g Butter oder Margarine

4 Ei

10 Blättchen Salbei

Salz,

Pfeffer,

Muskat

Zubereitung:

- Zwiebeln fein hacken und in Butter oder Margarine glasig dünsten.
- Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Pilze zu den Zwiebeln geben und so lange in offener Pfanne dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Alles leicht anbräunen lassen, beiseite stellen.
- Sauerrahm, Ei, geriebenen Käse und feingeschnittenen Salbei vermischen und mit den Gewürzen sehr kräftig abschmecken.
- Mehl und alle anderen Teigzutaten verkneten. Den Teig ausrollen und eine gefettete Tarteform (28 cm Durchmesser - bei einer Zubereitung für 8 Portionen) damit auslegen. Die gebräunten Champignons darauf verteilen. Zum Schluss die Ei-Rahmmischung über den Pilzen verstreichen.
- Im Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 200 °C 30 bis 40 Minuten backen.

Gemüsekekuchen 3 Ei M

ZUTATEN FÜR CA 12 STÜCKE:

50 g Butter/Margarine

50 g saure Sahne

1/2 Würfel Hefe (ca. 21 g)

200 g Mehl

Salz,

Pfeffer aus der Mühle

250 g Champignons

2-3 EL Olivenöl

3 Zucchini (a ca. 250 g)

250 g Kirschtomaten

200 ml Schlagsahne

3 Eier (Größe M)

je 1/2 Bund Thymian und Majoran

100 g geriebener Gouda Käse

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

1. Fett schmelzen, leicht abkühlen lassen. Saure Sahne erwärmen, Hefe darin auflösen, mit Mehl und 1/2 Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen.
2. Die Champignons vierteln und im heißen Öl 2-3 0 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Zucchini in Scheiben schneiden. Zum Bratfett geben, etwa 5 Minuten dünsten. Salzen und pfeffern.
3. Tomaten putzen, waschen halbieren. Den Hefeteig auf E leicht bemehlten Arbeitsfläche i ausrollen (zirka 34 cm). Auflaufform (etwa 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben
4. Kuchen im vorgeheizten Back (E-Herd: 200°C: Umluft: 175°C: Gas-herd: Stufe 3) 40-45 Minuten backen Käse etwa 20 Minuten vor Ende Backzeit über den Kuchen streuen.

Zeitaufwand: ca. 1 1/2 Stunden

Gemüsekuchen 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)

250 g Champignons, frisch

40 g Butter

Salz und Pfeffer

300 g Möhre(n)

300 g Bohnen, grüne

Bohnenkraut

2 Ei Mehl

5 Ei

100 g Käse (Gouda), mittelalt

Zubereitung

Die Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Pilze ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beide in der Butter 5 Minuten braten. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Die Möhren in Scheiben schneiden. Die Bohnen in 6 cm lange Stücke schneiden. Die Möhren 8 Minuten in Salzwasser garen, dann die Bohnen 8 Minuten garen. Jeweils gleich mit kaltem Was-

ser abschrecken. Salzen und pfeffern, die Bohnen zusätzlich mit Bohnenkraut würzen. Das Mehl mit einem Ei verquirlen. Die übrigen Eier und den frischgeriebenen Käse zufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Eine Kastenform (Länge 26 - 28 cm) mit Alufolie auslegen und ausbuttern. Möhren, Pilze und Bohnen schichtweise einfüllen. Dabei immer 4 Ei der Eiermasse darauf verteilen. Die übrige Eiermasse in die Form gießen. Bei 200 Grad 60 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten
10.01.02 Henriettinchen

Lauch Champignon Pizza M

200 g Dinkelmehl;
250 g Lauch;
125 g Champignons;
150 g Tomaten;

100 g Sauerrahm;
10 g Hefe;
70 ml lauwarmes Wasser;
2 TL Sonnenblumenöl;
Thymian,
Oregano,
Basilikum (gehackt);
Salz,
Pfeffer

Hefe im Wasser auflösen und mit Dinkelmehl, Salz und Öl zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Gemüse putzen, Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden. Von den Tomaten die grünen Stängelansätze entfernen und dann ebenfalls in Scheiben schneiden. Ein Blech mit etwas Dinkelmehl bestäuben, den Teig ausrollen und das Blech damit belegen. Den [Backofen auf 190 Grad vorheizen](#). Den Teig mit Gemüse belegen, reichlich mit Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sauerrahm verquirlen und darübergießen. Die Pizza ca. 35-40 Minuten backen.

Pizza-Suppe M

(12 Personen)

3 Dosen (je 800 g) geschälte Tomaten

3 gelbe Paprikaschoten
2 Stangen Porree (Lauch)
750 ml (3/4 l) Gemüsebrühe
1 Glas (540 g) Champignons, in Scheiben
Salz
Pfeffer
gerebelter Oregano

250 g Kräuter-Schmelzkäse oder Kräuterfrischkäse

½ Bund frisches Basilikum

Tomaten mit der Flüssigkeit in einen großen Topf geben, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten waschen und in Streifen schneiden. Porree putzen, halbieren, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Paprikastreifen und Porreeringe zu den Tomaten geben und 10 - 15 min. köcheln lassen.

Brühe und Champignons hinzufügen und aufkochen lassen.

Schmelzkäse mit etwas Suppe glattrühren, dann unter die restliche Suppe rühren, erwärmen und abschmecken. Die Suppe darf nicht mehr kochen.

Basilikumblättchen abspülen, trockentupfen und auf die Suppe streuen.

Saftiger Gemüsekuchen 3 Ei M

ZUTATEN FÜR CA 12 STÜCKE:

50 g Butter/Margarine

50 g saure Sahne

1/2 Würfel Hefe (ca. 21 g)

200 g Mehl

Salz,

Pfeffer aus der Mühle

250 g Champignons

2- 3 Ei Olivenöl

3 Zucchini (a ca. 250 g)

250 g Kirschtomaten

200 ml Schlagsahne

3 Ei (Größe M)

je 1/2 Bund Thymian und Majoran

100 g geriebener Gouda-Käse

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

1. Fett schmelzen, leicht abkühlen lassen. Saure Sahne erwärmen, Hefe darin auflösen, mit Mehl und 1/2 Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 min kühl stellen.
2. Die Champignons vierteln und im heißen Öl 2- 3 0 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Zucchini in Scheiben schneiden. Zum Bratfett geben, etwa 5 min dünsten. Salzen und pfeffern.
3. Tomaten putzen, waschen halbieren. Den Hefeteig auf E leicht bemehlten Arbeitsfläche i ausrollen (zirka 34 cm). Auflaufform (etwa 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben
4. Kuchen im vorgeheizten Back (E- Herd: 200°C: Umluft: 175°C: Gas-herd: Stufe 3) 40- 45 min backen Käse etwa 20 min vor Ende Backzeit über den Kuchen streuen.

Zeitaufwand: ca. 1 1/2 Stunden

Topfenpizza 1 Ei M

Zutaten für 5 Portionen

200 g Quark Topfen

1 Eier

4 EL Milch

8 EL Öl

1 Msp. Salz

200 g Mehl Vollmehl

½ Pck. Backpulver

Tomatenmark

Paprika, in Streifen

Oliven

Champignons

Tomaten, in Scheiben

Oregano

Knoblauch

Käse

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Tomatenmark bestreichen und mit den Tomatenscheiben, Paprikastreifen, Champignons und Oliven belegen, mit Käse bestreuen, würzen und bei Mittelhitze backen. Der Belag kann nach Geschmack variiert werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.11.02 Traudl

Vegetarische Pizza mit Pilzen M

Zutaten für 4 Personen

1/2 Würfel Hefe

100 ml Milch,

1 Prise Zucker,

275 g Mehl,

Salz,

60 g Butter,

200 g Brokkoli,

3 Tomaten,

1 rote Paprikaschote,

1 Dose Maiskörner (425 ml),

150 g Champignons,

250 g passierte Tomaten

100 g ger. Mittelalter Gouda

Pfeffer,

1 TL getr. Oregano,

2 El Öl

1. Hefe zerbröseln, in der lauwarmen Milch auflösen. Zucker einrühren.
Mit

2. Gemüse abbrausen und putzen. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser ca. 4 Min. blanchieren. Tomaten in Streifen teilen. Mais Brokkoli abtropfen lassen. Pilze abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Teig zu zwei Kreisen (30 cm Durchm.) ausrollen, auf gefettete Bleche legen. Mit passierten Tomaten bestreichen, Gemüse, Pilze, Käse aufstreuen. Mit Salz, Pfeffer Oregano würzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Pizzen 15 Min. ruhen lassen, Öl aufträufeln, jeweils ca. 30 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Zub. ca. 35 Min. Ruhen ca. 45 Min. Backen, ca. 1 Std.

Pro Pers. 590 kcal

Fett ca. 23 g EW ca. 21 g KH ca. 67 g.

Diverses

Amarant mit Gemüse M

Zutaten für 2 Personen:

250 g Amarant,
2 EL Öl,
3/4 l Gemüsebrühe,
200-300 g Champignons,
200-300 g TK-Erbesen,
1 Dose stückige Tomaten,
4 Lauchzwiebeln,
1 rote Paprika,
1 Möhre,
1 Knoblauchzehe,
1 Bund Petersilie,

50 g Käse,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Amarant am besten über Nacht in der Gemüsebrühe einweichen und die Brühe später mitverwenden. (siehe auch Herstellerangaben!) Das Getreide über einem Sieb abtropfen lassen.
2. Das Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
3. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln sowie Champignons andünsten. Das restliche Gemüse und den gepressten Knoblauch hinzufügen und mitdünsten. Zum Schluss die stückige Tomaten hinzufügen und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Alles zum Kochen bringen, das Amarant einrühren. Den Herd runterschalten und alles ca. 40 Minuten leise köcheln lassen.
5. In eine Schüssel füllen, mit einer Gabel auflockern. Den Käse und die Petersilie darauf verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten ohne Einweichzeit

Pro Portion: ca. 720 kcal (37 g Fett)

Carpaccio vom Mozzarella M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Mozzarella Büffelmozzarella
250 g Champignons, braune, geviertelt
8 EL Olivenöl
1 Möhren, fein geraspelt
50 g Pinienkerne
1 EL Pfeffer - Körner, rote

1 Zehe/n Knoblauch, gehackt
1 Limetten, ausgepresst
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Mozzarella in einem Sieb gut abtropfen lassen.
In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und die Champignons zugeben und ca. 3 Minuten braten. Die Pinienkerne und die Pfefferkörner zugeben und eine Minute mitbraten.
Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf einem großen Teller anrichten. Salzen, pfeffern, mit etwas Limettensaft und dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Champignons und zuletzt die Möhrenraspel gleichmäßig darauf verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.12.05 sundream2

Champignon Butter

Zutaten für 6 Portionen
250 g Butter
6 m.-große Champignons , frische
1 kleine Zwiebel(n)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen (Zimmertemperatur).
Die Champignons und die Zwiebel fein hacken, in etwas Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Das ganze dann abkühlen lassen und anschließend mit der weichen Butter verrühren.
In den Kühlschrank stellen und ca. 2-3 Std. erkalten/ziehen lassen.
Passt sehr gut zu Gebrilltem und Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
30.03.05 Jeanny01

Champignon Croquetten 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen
250 g Kartoffeln, gekocht
250 g Champignons, frisch

50 g Käse Sbrinz, Hartkäse, gerieben

1 Eier

1 Eigelb

Paniermehl
Salz und Pfeffer
Butter
Öl

Zubereitung

Champignons fein hacken und in heißer Butter dünsten. Abkühlen lassen. Kartoffeln durch das Passevite Flotte Lotte drehen und mit den Champignons, Käse und dem Ei vermengen, würzen. Aus dieser Masse Kroketten formen. Mit Eigelb bestreichen und im Paniermehl wälzen. In der Bratpfanne im heißen Öl rundherum goldgelb backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
05.02.05 B-B-Q

Champignonrösti 1 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen
500 g Kartoffeln, festkochend
100 g Champignons
1 EL Zitronensaft
1 Zwiebeln

1 Eigelb

Salz
Pfeffer, schwarz
Muskat

Zubereitung

Kartoffeln garen, abgießen und über Nacht abkühlen lassen. Kartoffel raspeln. Champignons putzen, abreiben, raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln fein hacken und mit den restlichen Zutaten mischen.

Rösti formen und ca. 5 Min. pro Seite braten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.04.01 Miguan

Champignons & Tomaten mit Frischkäse M

Zutaten für 8 Personen

8 mittelgroße Tomaten

8 große Champignons (à 80 g)

1-2 EL Öl

Salz

grober Pfeffer

1 Bund Lauchzwiebeln

300 g Ziegenfrischkäse

300 g Doppelrahm-Frischkäse

5 EL Milch

3-4 EL Kräuterbutter-Würzmischung

Zubereitung

1.

Tomaten waschen, Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen. Umgedreht abtropfen lassen. Pilze putzen. Stiele herausdrehen und fein hacken.

2.

Pilzstiele im heißen Öl ca. 3 Minuten dünsten. Würzen. Auskühlen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Käse und Milch glatt rühren. Pilzstiele, 3/4 Lauchzwiebeln und Würzmischung unterrühren. Kräftig abschmecken.

3.

Tomaten und Pilze mit der Käsecreme füllen. Pilze 8-12, Tomaten 4-5 Minuten grillen. Mit Rest Lauchzwiebeln und grobem Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Champignons a` la Creme M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Champignons, frische

40 g Butter

2 Zwiebel(n)

2 Becher Crème fraiche

4 El Saucenbinder oder Mehlschwitze

1 TI Salz nach Geschmack

1 TI Zitronensaft nach Geschmack

1 TI Worcestershiresauce nach Geschmack

1 Bund Petersilie, (darüberstreuen)

200 ml Wein, weiß

Die frischen Champignons wie gewohnt putzen und klein schneiden. Die Butter sowie die kleingehackten Zwiebeln in eine Glasschale (oder ein anderes geeignetes Gefäß) geben (ohne Deckel) und 6 Minuten in der Mikrowelle dünsten. Dann die Champignons mit dem Weißwein dazugeben. Mit dem Deckel verschließen und ca. 40 Minuten garen. Nach dem Garen den Soßenbinder oder Klassische Mehlschwitze mit Crème Fraiche verrühren und unter die Champignons heben. Dann nochmals schonend ca. 4 Minuten aufkochen. Dann mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce und Zitronensaft abschmecken. Zum Servieren noch mit etwas Petersilie bestreuen. Ich persönlich nehme Soßenbinder für dieses Gericht der Einfachheit halber.

ACHTUNG:

Dieses Gericht ist auf Basis einer 600 Watt Mikrowelle ausgelegt und muss dementsprechend auf die eigene Wattzahl umgerechnet werden.

So geht's:

Angegebene Zeit geteilt durch die gewünschte Leistung mal die angegebene Leistung:

Beispiel:

3 Minuten garen bei 1600 Watt? Minuten bei 600 Watt

Lösung:

3 Min. geteilt durch 600 Watt = 0,005 mal 1600 Watt = 8 Minuten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.05.02 Olli b.

Champignons auf provenzalische Art

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Champignons, kleine
125 ml Öl Olivenöl
4 Zehe/n Knoblauch
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
Thymian

Zubereitung

Olivenöl erhitzen, Knoblauchscheiben darin andünsten, aber nicht bräunen. Geputzte Champignons nur kleine nehmen, nicht zerschneiden mit den Lorbeerblättern zugeben, würzen und ca. 10 Min. im geschlossenen Topf schmoren lassen. Abschmecken, abkühlen lassen und gut gekühlt als Vorspeise mit Baguette servieren. Hält sich bis zu 2 Tagen im Kühlschrank. Falls ein Rest übrig bleibt: hacken und damit eine Tomaten- oder Bratensoße würzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.10.02 Seide

Champignons auf Röstbrot M

Zutaten für 1 Person

250 g Champignons

1 kleine Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe

½ TL Öl (à 6 g)

Salz

weißer Pfeffer

2 Scheiben Vollkorn-Toast (à 30 g)

2 Stiele frischer Thymian oder etwas getrockneter Thymian

1 TL saure Sahne (à 10 g)

1 Msp Gemüsebrühe

1 TL heller Soßenbinder

Zubereitung

1.

Champignons putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

2.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze zufügen und ca. 5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3.

Brot tosten. Thymian waschen und abzupfen. 5-6 EL Wasser, Sahne, Brühe und Thymian zu den Champignons geben. Alles aufkochen und Soßenbinder einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot diagonal halbieren und mit den Champignons anrichten.

Extra-Tipp

So gelingtst ohne Toaster: die Brotscheiben in der beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Für eine Extra-Portion Vitamin C: die gebratenen Champignons mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Champignons in Sahne M

Zutaten für 2 Portionen

600 g Champignons, geputzt, in Scheiben geschnitten

1 Zehe/n Knoblauch, fein gewürfelt

200 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Oregano

Petersilie

Basilikum

Butter

Zubereitung

Die Champignons in Butter anbraten, salzen, pfeffern und die restlichen Zutaten zufügen. Alles zusammen nochmals kurz anbraten. Dann die Sahne hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Am besten passt Stangenweißbrot dazu.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.12.05 Mamavis

Champignons in Tomaten Rahmsoße M

Zutaten für 4 Portionen

1 m.-große Zwiebeln

2 El Öl

3 Zehe/n Knoblauch

1 Dose/n Tomaten, 850 ml

1.5 kg Champignons

¼ Liter Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne

1 El Speisestärke

1 El Essig

1 Bund Basilikum

Salz

Cayennepfeffer

Zubereitung

Zwiebeln würfeln und in 1 El Öl andünsten. Knoblauch durch Presse zu den Zwiebeln pressen. Tomaten mit dem Saft zufügen, mit Kochlöffel etwas zerkleinern und alles ca. 15 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Champignons in 1 El Öl unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Brühe und 150 g Sahne zu den Tomaten gießen und aufkochen lassen. Stärke und 1 El Wasser verrühren, Soße damit binden. Mit Salz, Cayennepfeffer und Essig würzen. Die Champignons in die Soße geben. Basilikum abzupfen und bis auf etwas zum Garnieren, in feine Streifen schneiden und unter die Pilze rühren. Champignons in eine Schüssel füllen und mit restlichen Basilikumblättern garnieren. Mit 50 g Sahne beträufeln. Dazu schmeckt frisches Baguette.

Brennwert p. P.: 210

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.05.03 Galimero

Champignons in Tomaten Sahne M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Champignons, klein
- 1 Zwiebel(n)
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 2 EL Öl
- Salz
- Cayennepfeffer
- 2 EL Mehl
- 850 ml Tomate(n), geschälte, aus der Dose
- ¼ Liter Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne

- 1 Prise Zucker
- 1 Bund Basilikum

Zubereitung

Pilze putzen, waschen, trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Öl in einer große Pfanne erhitzen. Pilze darin evtl. portionsweise goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, würzen. Pilze mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit Tomaten und Brühe ablöschen. Aufkochen und unter Rühren ca. 15 Minuten köcheln. Sahne einrühren, erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum waschen, in Streifen schneiden, darüber streuen.

Dazu: Baguette, Reis oder Nudeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.09.02 Micke

Champignons in Tomatensahne M

- 1 kg kleine Champignons,
- 1 Zwiebel,
- 3 Knoblauchzehen,
- 2 EL Öl,
- Salz,
- Cayennepfeffer,
- 2 EL (à 10 g) Mehl,
- 1 Dose (850 ml) Tomaten,
- 1/4 l Gemüsebrühe,

200 g Schlagsahne,

- 1 Prise Zucker,

1/2 -1 Töpfchen Basilikum

Pilze putzen, waschen und trockentupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin evtl. portionsweise unter Wenden goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, würzen. Pilze mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit Tomaten und Brühe ablöschen. Aufkochen und unter Rühren ca. 15 Minuten köcheln. Sahne einrühren, erhitzen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum waschen, in Streifen schneiden, darüber streuen.

Champignons mit Möhren-Kartoffel-Püree M

Zutaten für 3-4 Personen

500 g Kartoffeln

500 g Möhren

1-2 TL Gemüsebrühe

Salz

weißer Pfeffer

12 große Champignons (à 40 g)

1 mittelgroße Zwiebel

1 EL Butter/Margarine

½ Bund Schnittlauch

½ Bund Petersilie

3 EL Rahm-Frischkäse oder Schmand

50 g geriebener Parmesan

Fett (für die Form)

3 EL Kürbiskerne

Zubereitung

1.

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. 1/4 l Wasser und Brühe aufkochen. 1/3 der Möhren darin zugedeckt 10-12 Minuten garen. Rest Möhren und Kartoffeln in gut 1/4 l Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten kochen.

2.

Pilze putzen, evtl. waschen. Stiele herausdrehen und hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Zwiebel und Pilzstiele im heißen Fett andünsten. Würzen und beiseite stellen.

3.

Kräuter waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken bzw. in Röllchen schneiden. Möhren in der Brühe pürieren. Kräuter und Frischkäse unterrühren und abschmecken.

4.

Kartoffeln und Möhren abgießen, das Gemüsewasser dabei auffangen und 1/8 l abmessen. Kartoffeln und Möhren grob zerstampfen, dabei Gemüsewasser zugießen. Pilzmischung und die Hälfte Käse unterrühren und würzig abschmecken.

5.

Möhrensoße in eine große gefettete Auflaufform gießen. Pilze hineinsetzen und mit dem Püree füllen. Übrigen Käse und Kürbiskerne darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Mit restlichen Kräutern bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1¼ Stunden

Chicoréeragout M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Chicoree

300 g Tomate(n), (auch aus der Dose)

250 g Champignons

2 El Öl

1 Tl Gemüsebrühe, (Pulver)

Pfeffer

½ Tl Curry

1 El Sojasauce

2 El Sahne

Petersilie

Zubereitung

Chicorée waschen und putzen, einmal durchschneiden. Den bitteren Struck rausschneiden. Chicorée in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Chicoréestreifen darin andünsten, Tomaten und Champignons dazu geben. Eventuell etwas Wasser dazu geben (bei Dosentomaten nicht nötig). Ca. 5 Minuten leicht köcheln, öfter wenden. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Dazu serviere ich gerne Reis.

PS: Durch die Brühe und die Sojasoße ist es nicht notwendig, zu salzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.02.04 Ilona

Eierfrikassee 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

5 Eier, hartgekocht

30 g Margarine

1 Zwiebeln

30 g Mehl

250 ml Gemüsebrühe

250 ml Milch

Salz und Pfeffer

½ Zitronen, den Saft davon

300 g Spargel, Stückchen

300 g Champignons, (aus der Dose)

2 Tomaten

1 Bund Petersilie

Für die Soße Margarine erhitzen und die klein gehackten Zwiebeln darin dünsten. Mehl drüberstäuben und gut durchschwitzen lassen. Mit Fleischbrühe und Milch ablöschen. 7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Champignons und Spargelstückchen gut abtropfen lassen. Mit den grob geschnittenen Eiern in der Soße heiß werden lassen. Tomaten waschen, häuten, Stängelansätze herausschneiden, würfeln und rein geben.

In einer Schüssel oder auf einer Platte anrichten. Mit Eischeiben, schönen Spargelspitzen und Champignons garnieren. Petersilie waschen und kleine Sträußchen obenauf legen.

Beilage Petersilienreis.

Brennwert p. P.: 295

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
25.05.05 GoldDrache

Fisolen mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen
1 Stange/n Lauch, in Ringe geschnitten
1 Zwiebeln, gehackt
1 TL Margarine
300 g Bohnen, grüne Fisolen, geschnitten
150 ml Gemüsebrühe
200 g Champignons, kleine
1 EL Öl
1 EL Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lauch und Zwiebel in der Margarine anbraten, die Fisolen dazu geben und mitbraten. Die Gemüsebrühe dazugießen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1/2 Std. dünsten. Die Champignons dazufügen und weitere 10 Minuten dünsten. Zuletzt das Pflanzenöl und den Thymian darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
23.05.03 Latitia

Gebratene Glasnudeln mit Tofu und Pilzen M

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Minuten
Für 2 Personen
Zutaten:
100 g Glasnudeln
200 g Champignons oder Mischpilze
100 g Tofu
½ Glas (ca. 90 g) feingeschnittene Bambussprossen
1 mittlere Zwiebel
Instand-Gemüsebrühe
Salz
Sojasoße

50 ml Sahne
Schnittlauch

Zubereitung:

Die Glasnudeln in reichlich kochendes Wasser geben und 5 Min ziehen lassen. In ein Sieb schütten, kalt abschrecken und etwas kleiner schneiden.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln, Pilze kleinschneiden

Öl in einer hohen Pfanne (mit Deckel) erhitzen, darin die Zwiebel und die Pilze bei voller Hitze unter Rühren anbraten. Mit der gekörnten Brühe würzen. Den Deckel auflegen und alles dünsten, bis die Zwiebel glasig und die Pilze weich sind (ca. 5 Min). Die Sahne, den Tofu und die Bambussprossen dazugeben und bei kleiner Hitze durchziehen lassen.

In einer Extrapfanne die Glasnudeln in Öl kurz anbraten und mit Sojasoße würzen. Dann in die Pfanne mit dem Pilz-Tofu-Gemisch geben und gut durchrühren.

Gemüse Paella

250 g Naturreis

200 g Erbsen

300 g Champignons

3 Tomaten

1 Aubergine

3 lg Karotten

1 rote,

1 grüne Paprika

¼ L Gemüsebrühe

1 Knoblauchzehe

Salz,

Pfeffer,

Olivenöl,

ganz wenig Safran

Die Knoblauchzehe pressen, in eine hohe Pfanne mit ein paar El. kaltem Olivenöl geben, dann Erhitzen. Vorsicht, Olivenöl darf nicht sehr heiß werden! Aus den Paprikas die Schoten entfernen, die Dinger schön klein schneiden und mit dem Rest des Gemüses im inzwischen erhitztem Olivenöl dünsten. Gleichzeitig den Reis ebenfalls in Olivenöl ankochen und dann Safran und Gemüsebrühe dazugeben. Den Reis (er müsste durch den Safran schön rötlich geworden sein) in eine Paellapfanne geben, das Gemüse und die Erbsen dazutun und alles 20 min. garen lassen, fertig. Safran ist ziemlich teuer und kann - wenn's denn sein muss - auch weggelassen werden. Wer mag nimmt mehr Knoblauch. Aber eigentlich gehört an dieses Gericht wirklich nur ein Hauch davon, das feine Aroma des Safran wird sonst nämlich förmlich erschlagen.

Gemüse Pilz Risotto M

200 g Risottoreis
100 g grüner Spargel
100 g Pilze,
1 Artischocke
1 Zitrone
1 Zwiebel, fein geschnitten

50 g Sahne,
½ l Gemüsebrühe

50 g Parmesan, frisch gerieben

25 g Butter
1 Bd Blatt Petersilie Olivenöl,
Salz,
Pfeffer

Die Artischocke schälen, mit Zitronensaft einreiben und anschließend würfeln. Spargel oder blanchierten Kohlrabi und die Pilze klein schneiden. Die fein geschnittene Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen, Risottoreis zugeben und glasig anschwitzen. Dann mit Brühe auffüllen und unter ständigem Rühren garen. Wenn das Risotto zu dick wird, wieder etwas Brühe zugeben. Artischocken, Pilze, Spargel oder Kohlrabi in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Kurz bevor der Reis weich ist, Parmesan und Sahne unterheben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse und die Kräuter untermischen und anrichten.

Gemüsepastete mit Möhren, 6 Ei M

Champignons und Erbsen

Zutaten für 6 Portionen
200 g Möhre(n)
200 g Champignons
150 g Erbsen, frisch oder TK

6 Ei(er)

1 Zweig/e Rosmarin, (oder ein TL getrockneter)

100 g Käse (Emmentaler), gerieben

50 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Möhren schälen und würfeln, Champignons putzen und halbieren. Möhren und Champignons in kochendes Salzwasser geben und drei Minuten kochen. Abtropfen und abkühlen lassen. Erbsen auftauen lassen.

Die Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Teelöffel gehacktem Rosmarin würzen. Den geriebenen Emmentaler und Parmesan unterrühren.

Die Masse mit dem Gemüse vermischen. In eine gefettete feuerfeste Form mit Deckel füllen. Mit dem restlichen Rosmarinzweig belegen (oder getrockneten Rosmarin darüberstreuen). Die Form schließen und in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne stellen. **In den kalten Backofen schieben, auf 200 Grad schalten und etwa 1 ½ Stunden garen.** In der Form abkühlen lassen.

In Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Tipp: die Gemüse können auch durch andere ersetzt oder ergänzt werden, z.B. Brokkoli oder grüne Bohnen.

Wer mag, mischt etwas kleingeschnittenen Katenschinken unter die Masse - dann weniger Salz zum Würzen nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.11.05 Ingwer

Gemüserisotto mit Pilzen M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 1 Stange/n Sellerie
- 400 g Champignons
- 400 g Reis (Risotto-Reis)
- 2 Tomate(n) (aus der Dose)

50 g Parmesan

- 1 Stück Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Petersilie
- Olivenöl
- Knoblauch - Paste

Zubereitung

Karotten, Sellerie, Zwiebel klein hacken. Am besten mit einem Wiegemesser. Tomaten klein schneiden, Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie hacken.

Olivenöl erhitzen, Gemüse (außer Tomaten) glasig anschwitzen. Reis und Dosentomaten dazu, kurz mitbraten, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen.

Jetzt immer wieder mit Gemüsebrühe ablöschen und einköcheln lassen, bis die Brühe verbraucht ist. Rühren nicht vergessen (das ganze dauert etwa 18 Min.)!

In der Zwischenzeit die Champignons in der trockenen beschichteten Pfanne scharf anbraten, Petersilie dazu, wenig Olivenöl und etwas von der Knoblauchpaste.

Wenn der Reis gar ist, Butter und Parmesan unterrühren, salzen, pfeffern und die gebratenen Champignons unterheben.

Kann als Beilage oder Hauptgang genossen werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.10.04 Tupperluder

Italienische Gemüsepfanne M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Champignons, frisch

50 g Bohnen Prinzessbohnen, TK

2 Tomaten Fleischtomaten

1 Zwiebeln

3 EL Öl Sonnenblumenöl

300 g Spinat Rahmblattspinat, TK

1 EL Balsamico

1 EL Pinienkerne

1 Pck. Kräuter, italienische

Salz und Pfeffer, schwarz, a.d. Mühle

evtl. Parmesan, gerieben

Zubereitung

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Prinzessbohnen antauen lassen und halbieren. Tomaten enthäuten und klein schneiden bzw. achteln. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Champignons, Bohnen und Spinat dazugeben, bis der Spinat aufgetaut ist. Tomaten und Balsamico zugeben.

Das Ganze etwa 6-8 Minuten dünsten. Dann die Pinienkerne und Kräuter unterrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evt. mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Brennwert p. P.: 180

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

16.11.04 Halef

Käse Carpaccio M

Zutaten für 4 Portionen

½ Paprikaschote(n), rot

½ Paprikaschote(n), grün

½ Paprika, gelb

100 g Champignons

200 g Käse (Butterkäse), in dünnen Scheiben

2 El Balsamico

2 El Olivenöl

Salz und Pfeffer

4 Stiel/e Rosmarin

Zubereitung

Paprika, putzen, waschen und sehr fein würfeln. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Käsescheiben auf einer Platte anrichten. Champignons und Paprika darüber geben. Essig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und darüber träufeln. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln von den Stielen streifen. Gut mit Küchenpapier trocken tupfen und auf den Käsescheiben verteilen.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.11.03 sundream2

Kirmeschampignons M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Champignons, weiß

200 g Schmelzkäse mit Kräutern

200 ml Sahne

½ Gemüsebrühwürfel

etwas Saucenbinder

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Zubereitung

Champignons putzen und in einer beschichteten Pfanne dünsten. In einem zusätzlichen Topf bei mittlerer Hitze Sahne, Käse und Brühwürfel zu einer cremigen Masse verarbeiten. Überschüssigen Sud von den gegarten Champignons zu der Käsemasse und nun gut andicken. Dann nach Belieben zusammen bringen oder auf dem Teller Pilze mit der Soße begießen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
20.08.05 Hotmai

Pilz Butter

Grundrezept

2-3 große Champignons
Zitronensaft
½ gehackte Zwiebel
gehackter Dill
gehackte Petersilie
Kräutersalz
Pfeffer

2- 3 große Champignons putzen, abreiben und fein würfeln, mit Zitronensaft und einer gehackten halben Zwiebel mischen. Dann mit gehacktem Dill, gehackter Petersilie, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
Pilz-Butter sollte noch am gleichen Tag verbraucht werden.

Pilzbratlinge 2 Ei

250 g Pilze fein hacken, mit
1 Zwiebel in
20 g Butter kurz anbraten,
1-2 Eier dazu
4 eingeweichten Semmel ausgedrückt dazu geben,
Salz, Majoran
1 Prise Salz mischen und flache Klöße formen in,
40 g Semmelmehl wälzen in
60- 80 g Fett backen

Pilzbutter

Zutaten für 4 Portionen

100 g Butter

3 große Champignons

½ Zwiebeln

Zitronensaft

¼ Bund Kräuter, frisch

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren. Die Champignons putzen, in Zitronenwasser waschen, sehr fein würfeln. Die Zwiebel schälen, dann ebenfalls in feine Würfel schneiden. Das Gemüse mit der Butter und den fein gehackten Kräutern mischen, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, kann die Pilze und Zwiebeln auch etwas andünsten.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.04.01 Miguan

Rahm Champignons M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Champignons, frisch oder auch aus der Dose

200 ml Sahne

100 ml Brühe

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Currypulver

Salz

Pfeffer

evtl. Speisestärke, zum Binden

Zubereitung

Champignons - je nach Größe - in Viertel oder Scheiben schneiden. Mini-Champignons ganz lassen. In einer Pfanne etwas anbraten. Mit der Brühe es kann auch weniger als angegeben sein übergießen und ca. eine Minute darin kochen. Sahne dazugeben. Die Sauce einige Minuten einkochen lassen. Mit Paprika und Curry würzen.

Falls die Sauce etwas dicker gewünscht wird, mit Speisestärke binden. Dafür etwa 1 TL Stärke in kaltem Wasser auflösen, zur Champignon-Sahne

geben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rezept eignet sich auch sehr gut zum Überbacken von z.B. Hähnchen oder auch Nudeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
25.10.05 Cayetana

Selbstgarende Champignons mariniert

Zutaten für 5 Portionen
500 g Champignons
4 Ei Frühlingszwiebeln, gehackt
1 Paprikaschoten, rot
2 Ei Petersilie, gehackte glatte
1 Knoblauch, zerdrückt
3 Ei Essig Weißweinessig
2 TL Senf, grob
Öl Olivenöl

Zubereitung

Rohe Champignons putzen und vierteln. Dazu feingehackte Frühlingszwiebeln und winzig gewürfelte Paprika.

Darüber ein Dressing aus der zerdrückten Knoblauchzehe, der feingehackten Petersilie, dem Essig, Senf und etwa ! 80 ml Olivenöl ich habe es leider nie abgemessen - es muss halt alles gut mit Marinade umhüllt sein.

Das ganze mindestens drei Stunden, besser noch sechs Stunden marinieren lassen. Durch das Marinieren garen die Pilze, als ob man sie gebraten/gedünstet hätte.

Lecker auf einem italienischem Vorspeisen-Teller.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
20.09.02 Rosmarin

Spanische Tortilla mit Champignons 8 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
2 Zwiebel(n)
800 g Kartoffeln
400 g Champignons, frisch
2 Zehe/n Knoblauch
Öl

8 Ei(er)

200 ml Milch oder Sahne (ev.)

Salz und Pfeffer

evtl. Käse (Emmentaler)

Zubereitung

Zwiebeln schälen, schneiden, in einer Pfanne im Öl dünsten. Kartoffeln schälen, hobeln, zugeben, bei milder Hitze zugedeckt weich dünsten. Champignons putzen, entstielen, blättrig schneiden. Kartoffeln zum Rand der Pfanne schieben und in der Mitte die Champignons dünsten. Alles mischen, gut rösten. Knoblauch pressen und kurz mit braten (nicht braun werden lassen), alles salzen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen. Eier evtl. mit Milch oder Sahne verquirlen, kräftig mit Salz, Pfeffer abschmecken, über die Kartoffeln gießen, kurz mischen. Wieder auf den Herd geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenden (notfalls mit Hilfe eines Tellers) und auch die andere Seite braten. Gut schmeckt geriebener Emmentaler zum Schluss auf beide Seiten gestreut und nochmals kurz gebraten. In Kuchenstücke schneiden und servieren. Dazu passt Salat; schmeckt auch kalt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

27.12.02 Jilka

Spinat Dipp Mayo M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Spinat, TK

2 EL saure Sahne

1 TL Mayonnaise

50 g Parmesan, gerieben

½ Zehe/n Knoblauch, abgezogen

1 TL Walnüsse, fein gehackt

Salz

Pfeffer

evtl. Joghurt

Champignons, klein

Zubereitung

Spinat auftauen und gut abtropfen lassen. Alle Zutaten außer den Nüssen in einer Küchenmaschine oder im Mixer pürieren. Falls die Mischung zu dick ist, kann sie mit Joghurt bis zur gewünschten Konsistenz verlängert werden. Walnüsse mit einer Gabel unter die Mischung heben und kalt stellen. Später mit geputzten kleinen Champignons servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
06.09.03 Liesbeth

Tomaten Champignon Raclette M

Zutaten für 6 Portionen
350 g Tomate(n)
150 g Champignons, frisch

120 g Käse (Brennnesselkäse)
1 Prise Kräutersalz
1 Prise Pfeffer, weißer

Zubereitung

Tomaten waschen und Champignons putzen; danach in dünne Scheiben schneiden. Käse ebenfalls in Scheiben schneiden. Einige Tomaten- und Champignonscheiben in ein Pfännchen geben. Salzen und pfeffern. Mit Käsescheibe belegen und goldgelb überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
24.09.02 Dragonfly-Lady

Vegetarische Torte 2 Ei M

200 g Weizenschrot Typ 1700
100 g Margarine,
½ Tl Salz
6 El kaltes Wasser
1 kl. Gl. Tomatenpaprika
125 g Champignons
250 g Porree,
2 Zwiebeln

125 g Gouda,
20 g Margarine
50 g gehackte Walnüsse

Salz,
Pfeffer,
Sojasauce

2 Eier,

100 ml Kaffeesahne

Weizenschrot, Margarine, Salz und Wasser schnell zu einem Teig verkneten, kalt stellen, dann ausrollen und eine Springform auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Tomatenpaprika abtropfen lassen, Champignons in Scheiben, Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden. Gouda würfeln. Margarine erhitzen, Zwiebeln und Porree andünsten. Pilze und Paprika dazugeben und mitdünsten, zuletzt Käse und Walnüsse zufügen. Das Gemüse kräftig mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken, abkühlen lassen und auf den Teigboden streichen. Eier mit Kaffeesahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Torte gießen.

Wintergemüse mit Pilz Bulgur M

500 g Suppengemüse
1 Fenchelknolle; je etwa 250g
2 Groß Zwiebeln
200 g Champignons
2 El Zitronensaft
4 El Sonnenblumenöl
250 g Bulgur
2 El Öl; (Menge anpassen)
500 ml Gemüsebrühe
; Salz
Weißer Pfeffer
1 Tl Kümmelkörner
100 g Sahne
1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten

Das Suppengemüse putzen, waschen und würfeln. Die Fenchelblättchen abschneiden und beiseite legen. Die Knolle halbieren, waschen, vom Strunk befreien und quer zu den Fasern in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.

Die Champignons putzen, gegebenenfalls waschen, hacken und mit dem Zitronensaft mischen.

Die Hälfte des Öls erhitzen. Das Bulgur darin unter Rühren anbraten. Die Gemüsebrühe hinzufügen, aufkochen und das Bulgur

zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten garen.

Das restliche Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Das Suppengemüse und den Fenchel hinzufügen und unter Rühren einige Sekunden mitbraten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen. Die Sahne hinzufügen, einmal aufkochen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 5 Minuten bissfest garen.

Die Pilze unter das Bulgur mischen und erhitzen. Die Petersilie und die Fenchelblättchen waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Gemüse und das Bulgur damit bestreuen.

Wirsingrouladen M

20 g getrocknete Steinpilze
600 g Champignons
6 El Öl
1 Bd Frühlingszwiebeln
200 g Fetakäse
1 Bd glatte Petersilie
Salz,
Pfeffer
8 größere äußere Wirsingblätter

150 g Schlagsahne

150 g Creme fraiche

1-2 El. heller Saucenbinder einige Holzspießchen

Steinpilze in 250 ml heißem Wasser einweichen. Champignons putzen, fein hacken und in der Hälfte des Öls so lange anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Frühlingszwiebeln putzen und fein würfeln, zu den Champignons geben und kurz mitdünsten. Käse und Petersilie hacken und beides unter die heiße Pilzmasse geben. mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlblätter in Salzwasser 3 Min blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut trockentupfen. Die Blattrippen flach schneiden und jeweils 2 Blätter übereinander lappend auf eine Arbeitsfläche legen. darauf jeweils ¼ der Füllung auf den unteren Teil der Blätter geben und fest zusammenrollen. mit Holzspießchen feststecken. Die Rouladen im restlichen Öl rundherum 5 Min anbraten. Steinpilze zugeben und mit dem Pilzwasser ablöschen. zugedeckt ca. 15-20 Min bei mittlerer Hitze köcheln lassen Rouladen herausnehmen, warm stellen. Sahne und Creme fraiche zum Sud geben und 5 Min einkochen lassen. Mit Saucenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abwürzen.

Zucchini Blüten mit Peperonata 4 Eigelb M

400 g Champignons

4 Eigelb

4 Knoblauchzehe
3 Paprikaschoten (grün, rot, gelb)
1 Peperoni
1 Bund Petersilie
2 El. Raffiniertes Rapsöl
4 El. Raffiniertes Rapsöl
4 El. Rotweinessig

4 El. Sahne

Salz, Pfeffer
4 Schalotten
1 El. Semmelbrösel
4 Tomaten
8 Zucchini Blüten
4 Zwiebeln

Champignons fein hacken und mit den gehackten Schalotten in raffiniertem Rapsöl andünsten. Die Champignons und Schalotten so lange einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die abgekühlte Masse mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und das mit der Sahne vermischte Eigelb unterziehen, eventuell mit Semmelbröseln festigen. Die Blüten vorsichtig damit füllen.

Die Zucchini Blüten über Dampf etwa 10 Minuten garen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch mit Salz zerdrücken, in raffiniertem Rapsöl andünsten. Die Paprikaschoten in Streifen schneiden, dazugeben und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren lassen. Die gehäuteten und grob zerkleinerten Tomaten zugeben, mit den Gewürzen und dem Essig abschmecken. Etwa 10 Minuten schmoren lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Gebacken + Pfanne

Allgäuer Käsefrikadellen 2 Ei M

2 Portionen

5 Altbackene Semmeln

1/2 c Milch

2 Eier

1 Ei Kräuter; (Dill, Kresse, Petersilie)
50 g Karotten
50 g Zwiebeln
50 g Champignons
50 g Zucchini

2 Ei Quark

80 g Allgäuer Emmentaler geraspelt
1 Ei Butterschmalz

BEILAGE

1 TI Butter
1/2 Chinakohl
80 g Bunte Paprikaschotenwürfel
;Jodsalz
;Pfeffer; aus der Mühle
Kräuter

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit heißer Milch angeißen. Eier, Kräuter und das kleingeschnittene Gemüse sowie den Quark dazugeben, und alles gut vermengen. Zum Schluss den Emmentaler unterrühren. Aus dieser Masse Frikadellen formen und in der Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Für die Beilage Chinakohl in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Paprikawürfeln in Butter dünsten. Evtl. noch restliches Gemüse von den Käsefrikadellen dazugeben. Mit Jodsalz, Pfeffer und gemischten Kräutern würzen und zu den Käsefrikadellen servieren.

Bratkartoffeln mit Tofu und Champignons

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 2 Personen

Zutaten:

7-8 nicht zu große Kartoffeln

200 g Champignons

100 g Tofu

1 kleine Zwiebel

Pommes-frites-Gewürzmischung

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, (ev. mit dem Gurkenhobel) und in einer großen Pfanne in heißem Öl anbraten. Nach ca. 5

Minuten mit der Würzmischung kräftig bestreuen und gut durchrühren. Einen Deckel auf die Pfanne geben und die Hitze auf 1 stellen. Weitere 10 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit Champignons putzen und kleinschneiden, Zwiebel und Tofu klein würfeln. Nach Ablauf der Kartoffel-Garzeit die Pilze, den Tofu und die Zwiebel zu den Kartoffeln geben und gut durchmischen. Die Hitze wieder auf 3 erhöhen und den Deckel auflegen. 3 Min. dünsten, dann den Deckel abnehmen und noch mal 2-3 Min. unter Rühren weiterbraten, damit die restliche Feuchtigkeit einkochen kann und die Kartoffeln knusprig braun werden.

Variante:

Statt der Pommes-Würzmischung kann man auch mit gekörneter Brühe würzen.

Und statt rohe Kartoffeln kann man auch Pellkartoffeln nehmen, dann die Reihenfolge der Zubereitung umdrehen, die Kartoffeln erst am Schluss zugeben.

Buchweizenpfanne M

Zutaten für 4 Portionen

4 Möhre(n), gewürfelt

4 kleine Zwiebel(n), feingewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, feingewürfelt

200 g Champignons, blättrig geschnitten

20 g Butter

150 g Buchweizen

250 ml Gemüsebrühe

5 TL Sojasauce

Salz

Pfeffer

200 g Erbsen, TK

200 g Käse, gerieben

Kräuter, nach Geschmack, kleingehackte

Zubereitung

In der Butter die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, Möhren, Champignons, Körner und Brühe hineingeben. 30 Minuten ausquellen lassen, nach 25 Minuten die Erbsen hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit dem geriebenen Käse und den Kräutern überstreuen, den Käse etwas zerlaufen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.10.01 Gisela m

Buntes Gemüsepfännchen mit Kartoffeln M und Champignons

Zutaten für 1 Portionen

200 g Kartoffeln, klein

2 EL Öl

Salz

Cayennepfeffer

2 Lauchzwiebeln

2 Champignons Riesenchampignons

1 Fleischtomaten

1 Msp. Kräuter der Provence, getrocknet

50 g Mozzarella - Käsekugeln

Stiel/e Basilikum und Thymian

1 EL Crème fraiche mit Knoblauch

Zubereitung

Kartoffeln schälen und evt. halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden ca. 15 Minuten braten. Dann mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Inzwischen Lauchzwiebeln putzen und in längere Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides zu den Kartoffeln geben und alles noch weitere 5 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten. Tomate waschen, würfeln und zum Schluss unterheben. Alles mit Salz, Cayennepfeffer und getrockneten Kräutern würzen.

Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen. Frische Kräuter hacken. Beides mischen und in die Pfanne geben. Nach Belieben mit buntem Pfeffer bestreuen und mit Basilikumblättchen garnieren. Dazu Knoblauch Creme fraiche reichen.

Brennwert p. P.: 580

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

02.05.05 Kerstin38

Champignon Bratlinge 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

125 g Champignons
4 EL Weizen, geschrotet

6 EL Milch

1 Eier

Meersalz
2 EL Petersilie, gehackt
Palmfett, zum Ausbacken

Zubereitung

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Aus dem geschroteten Weizen, der Milch, dem Ei, dem Meersalz und der gehackten Petersilie einen Teig rühren, dann die Champignons dazugeben. Das Kokosfett in einer Pfanne erhitzen und nacheinander kleine Bratlinge ausbacken. Das braucht etwas Geduld. Dazu passt eine große Schüssel grüner Salat.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
13.05.03 Lang51

Champignon Frikadellen 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen

500 g Champignons
2 Schalotten
2 EL Öl
1 Brötchen
½ Zehe/n Knoblauch

1 Eier

Salz
Pfeffer
½ TL Majoran - Blätter, gehackte
Semmelbrösel
Öl, zum Braten

Zubereitung

Champignons putzen und mit Küchenpapier abreiben, evtl. abspülen. Danach in feine Würfel schneiden oder hacken. Schalotten abziehen und fein würfeln. Das Öl erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten lassen, die Pilzwürfel dazugeben und kurz andünsten. Das Brötchen in Wasser einweichen, gut ausdrücken. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den

gedünsteten Champignons, Brot und Ei gut verkneten. Mit Salz/Pfeffer und Majoranblättchen würzen. Aus der Masse Frikadellen formen und in Semmelbröseln wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten etwa 8 Minuten knusprig braun braten.

Brennwert p. P.: 176

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

31.07.03 kakaiser

Kommentar von dojo75 15.09.2004 18:10

auch ohne Majoran sehr lecker, hatte leider keins im haus.

vielen dank für die Idee...

Kommentar von M4162 26.06.2005 18:46

Hallo,

so ähnlich werden die Bratlinge bei uns auch gemacht.

Jedoch verzichte ich auf Majoran, und nehme statt dessen viel Petersilie und etwas Kerbel. Meiner Meinung nach harmoniert der leicht anisartige Geschmack des Kerbels hervorragend mit den Pilzen.

Und dann kommt bei mir natürlich noch geriebener Käse unter die Masse.

LG Manuela

Champignonpfanne mit Feta I M

1 kg Champignons,
3 Zwiebeln,
3-4 Knoblauchzehen,
3-4 EL kaltgepresstes Olivenöl,
100 g schwarze Oliven,
Salz,
schwarzer Pfeffer,
1 Bund glatte Petersilie,

150 g Feta,
grober Pfeffer

Die Champignons putzen, waschen und trockenreiben, je nach Größe gegebenenfalls halbieren. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons unter mehrmaligem Wenden 10 -15 Min. im heißen Öl braten. Die Zwiebelspalten, die Knoblauchstücke und die Oliven etwa 10 Min. vor Ende der Bratzeit zu den Pilzen geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. den

Feta zerkrümeln. Die Champignons auf 4 vorgewärmte Teller verteilen und die Fetastücke darauf geben. Das Ganze mit der Petersilie und grob gemahlene Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Champignonpfanne mit Fetakäse II M

/1P ca ½ BE

½ Glas (100 g) Feta,

250 g kl. Champignons,

1 1/2 EL Olivenöl,

je eine Msp. getr. Rosmarin und Thymian, Salz, Pfeffer,

eine Fleischtomate Käse abtropfen lassen (evtl. in kleinere Würfel schneiden). Champignons putzen und im heißen Öl ca. 10 Minuten braten. Die Kräuter darüberstreuen. Käse zufügen und kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate putzen (dabei den Stielansatz entfernen) und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Pilzen anrichten. Bratfett über die Tomatenscheiben geben. Evtl. mit Petersilie garnieren. Dazu schmeckt Bauernbrot. Der in Gläsern abgepackte Feta-Käse wird oft noch mit Kräutern und Peperoni gewürzt. Geben Sie beides mit zu den Champignons, denn sie bringen zusätzliches Aroma.

Champignonpuffer 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Champignons, frisch

2 Zwiebel(n), à 60 g

2 Ei(er)

2 EL saure Sahne

4 EL Mehl

Salz

Butter, für die Pfanne

Die Champignons putzen und waschen, mit den gepellten Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. Eier, saure Sahne und Mehl untermischen, salzen. Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Champignonmasse mit einer kleinen Kelle in Puffergröße einfüllen, dünn ausstreichen und von beiden Seiten goldbraun backen.

Dazu schmeckt grüner Salat.

Die Menge reicht für 2 Personen als Hauptmahlzeit oder für 4 Personen als Vorspeise bzw. kleiner Snack für zwischendurch.

Das Rezept eignet sich auch hervorragend zur leckeren Resteverwertung, wenn ein paar Champignons vom Vortag übrig geblieben sind; die Mengen müssen dann entsprechend runtergerechnet werden.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
08.01.03 Tanit

Champignonpuffer mit Kräuterquark 4 Ei M

800 g Champignons,
2 EL Zitronensaft
,1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,

4 Ei,

100 g grobe Haferflocken,
75 g Weizenvollkornmehl,
Salz,
Pfeffer,
Kerbel,
50 g Butter oder Margarine,
1 Bund Schnittlauch,
1 Bund Petersilie,

250 g Sahnequark,

150 g Vollmilchjoghurt,
2 Tomaten,

Die Champignons putzen. Zehn Champignons in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Champignons fein raspeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln, in wenig Butter andünsten und abkühlen lassen. Die geraspelten Champignons mit den Eiern, den Haferflocken und dem Weizenvollkornmehl verrühren. Mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Kerbel, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 8-10 kleine flache Puffer von jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten. Für den Kräuterquark den Schnittlauch und die Petersilie waschen, kleinschneiden, mit dem Quark und dem Joghurt verrühren. Mit dem Pfeffer und dem Knoblauch kräftig abschmecken. Den Kräuterquark und die Champignonpuffer auf Tellern anrichten; mit Tomatenachteln und frischem Basilikum garnieren

Champignons auf verschiedene Arten

Zutaten für 2 Portionen

250 g Champignons, kleine Steinchampignons

1 Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

1. Variante:

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl andünsten, dann die Hälfte der fein gehackten Knoblauchzehe hinzufügen, kurz mit andünsten, nun die Champignons falls sie sehr groß sind grob würfeln hineingeben und kurz anbraten und den Rest der Knoblauchzehe zufügen, noch die feingehackte Petersilie drübergeben und genießen.

2. Variante:

Wie oben beschrieben bis auf die Petersilie nun das ganze mit **Weißwein** ablöschen und **süße Sahne** oder **Crème Fraîche** unterrühren und für die, die keinen Weißwein mögen gibt es noch die Variante mit **Rotwein** und immer zum Schluss noch fein gehackte Petersilie drübergeben. Schmeckt lecker zu Reis oder als Beilage zu Fleisch.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.05.04 Ebusch

Champignons in Tomaten Sahne M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Champignons, klein

1 Zwiebel(n)

3 Zehe/n Knoblauch

2 EL Öl

Salz

Cayennepfeffer

2 EL Mehl

850 ml Tomate(n), geschälte, aus der Dose

¼ Liter Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne

1 Prise Zucker

1 Bund Basilikum

Zubereitung

Pilze putzen, waschen, trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Öl in einer große Pfanne erhitzen. Pilze darin evtl. portionsweise goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, würzen. Pilze mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit Tomaten und Brühe ablöschen. Aufkochen und unter Rühren ca. 15 Minuten köcheln. Sahne einrühren, erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum waschen, in Streifen schneiden, darüber streuen.

Dazu: Baguette, Reis oder Nudeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.09.02 Micke

Champignons mit Knoblauch

Zutaten für 4 Portionen

600 g Champignons, frische kleine

1 Zitronen

3 Zehe/n Knoblauch

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

1 Bund Petersilie

Die Champignons putzen und unter fließendem Wasser kalt abspülen, trocken tupfen, anschließend mit dem Saft der Zitrone beträufeln und kurz darin marinieren. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die feingehackten Knoblauchzehen darin glasig dünsten. Die Champignons dazugeben und bei mäßiger Hitze kurz braten. Die Champignons mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, die gewaschene und feingehackte Petersilie unterziehen und sofort sehr heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.06.03 kh-kraus

Champignons Provencales

Zutaten für 4 Portionen

800 g Champignons

5 El Öl Olivenöl

½ TL Rosmarin, frisch, gehackt

3 Blätter Salbei, gehackt

1 TL Thymian - Blättchen, frische

Pfeffer, frisch gemahlener

2 Zehe/n Knoblauch

Salz
4 Scheiben Brot Mischbrot
½ Zitronen, den Saft
Petersilie

Zubereitung

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. das Olivenöl mit den Kräutern und Pfeffer zu einer Marinade mischen. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden und mit der Marinade mischen.

Die Pilze mit der Marinade begießen, durchmischen und zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden ziehen lassen.

Eine schwere Pfanne heiß werden lassen, die marinierten Champignons hineingeben und unter Umrühren bei starker Hitze so lange braten, bis der ausgetretene Pilzsaft eingekocht ist.

Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Die Brotscheiben toasten, die Pilze darauf anrichten und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Mit feingeschnittener Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.09.03 Elwawe

Champignons, italienisch

Zutaten für 2 Portionen

½ kg Champignons, frisch
Olivenöl
Balsamico, dunkel
Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Champions waschen und halbieren. In eine Pfanne etwas Olivenöl geben und die Champions darin etwas anbraten. Die Hitze senken und mit Balsamico ablöschen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Zum Schluss noch frische Petersilie untermischen und kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
02.08.05 Monamunki

Gemüsebratlinge mit Kräuterquark 1 Ei M

1 Ei,

4 EL Wasser,
1 Prise Salz,
3 EL Mehl,
1 Prise Muskat,
1 rote Paprika,
1 Möhre,
125 g Champignons,
1 Zwiebel,
Salz, Pfeffer,
2 EL Öl,

250 g Magerquark,

2 EL Mineralwasser,
½ Pkg. TK-Kräutermischung,
½ Bd Schnittlauch,
2 Zehen Knoblauch,
Salz, Pfeffer,

Für die Bratlinge Möhre fein raspeln, Paprika und Champignons sehr klein würfeln. Ei mit Salz, Muskat und Wasser verquirlen, das Mehl unterrühren und das Gemüse dazumischen, im heißen Öl goldbraune Bratlinge ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für den Kräuterquark Quark mit Mineralwasser glattrühren, Kräuter und gepressten Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt gemischter Salat ganz wunderbar.

Haferflocken Bratlinge

¾ l Fleischbrühe; heiß
200 g Haferflocken;
Salz;
Pfeffer, weiß
1 Bd. Petersilie
1 Bd. Schnittlauch
1 Zwiebel
150 g Champignons, Dose
1 El. Mehl
40 g Butter

Fleischbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Haferflocken reingeben. In etwa 15 Minuten zu einen dicken Brei einkochen lassen. Hin und wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Schnittlauch waschen. Trockentupfen. Zwiebel schälen. Champignons abtropfen lassen. Alles fein hacken und mit dem Mehl in den Haferflockenbrei rühren. Abkühlen lassen. Mit angefeuchteten Händen Frikadellengroße, flache (6 cm Durchmesser) Bratlinge formen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Bratlinge darin auf jeder Seite goldbraun braten.

Käse Omelette 4 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

200 g Käse, in Scheiben, z.B. Gouda

4 Eier

100 ml Sahne

Pfeffer

1 Zwiebeln, klein

100 g Champignons

½ Paprikaschoten, rot

Öl

Eier mit der Sahne verrühren und mit Pfeffer würzen. Zwiebel klein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprika würfeln. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Champignons darin andünsten. Eiermasse zugeben. Wenn diese fest ist, den Käse drauflegen und die Paprikawürfel drüberstreuen. Pfanne zudecken und das Omelette auf niedrigster Stufe etwa 15 Minuten garen.

Dazu schmecken Salat und Brot.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.11.01 kleine Hexe

Schnelle Champignonpfanne M

Zutaten für 2 Portionen

750 g Champignons

4 Tomaten

2 Zehe/n Knoblauch

1 Zwiebeln

Petersilie Blattpetersilie

Gemüsebrühe

Zitronensaft

3 EL Crème fraiche

Pfeffer
Paprikapulver
Oregano
Olivenöl

Zubereitung

Die Champignons putzen, Tomaten klein würfeln, Knoblauch hacken und die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Champignons in die Pfanne, dann den Rest dazu und kurz brutzeln lassen. Pfeffer, Oregano und Paprika hineinstreuen, ein wenig Gemüsebrühe dazugießen die Menge davon mach ich immer nach Augenmerk. Wenn die Gemüsebrühe ein wenig verkocht ist, Zitronensaft über die Champignons tropfen. Nach ca. 5 Minuten die Crème fraiche dazu und gehackte Petersilie darüber geben.

Dazu schmeckt am besten ein knackiger Salat und Kräuterbaguette.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.04.05 Perlchen02

Gefüllte

Champignons, gefüllt M

Zutaten für 2 Portionen

4 Champignons (Riesenchampignons)

4 El Spinat

4 Scheibe/n Tomate(n)

4 Scheibe/n Käse, (z.B. Mozzarella)

Salz und Pfeffer

evtl. Knoblauch

evtl. Muskat

Zubereitung

Zuerst dreht man die Füße vorsichtig aus den Champignon-Köpfen, reinigt die Köpfe dann vorsichtig mit Haushaltstuch (nicht waschen!) Den Spinat bereitet man dann nach Geschmack zu (oder nimmt den fertigen Würzspinat, TK). Ich würze meinen Blattspinat mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat.

Den Spinat füllt man dann in die Champignon-Köpfe, die man in einer feuerfesten Auflaufform angerichtet hat. Auf den Spinat eine Scheibe Tomate legen, auch hier noch mal mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt gibt man eine Scheibe Mozzarella oder anderen Käse (zum Überbacken geeignet) darauf. Die Champignons brauchen bei ca. 200 Grad Heißluft **etwa 10-15 Minuten** (bis der Käse verlaufen ist).

Reicht für 2 Personen als Vorspeise, als Beilage würde ich die 4 Köpfe pro Person rechnen.

Brennwert p. P.: 160

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

21.04.05 Lariane

Champignons, gefüllte 1 Eigelb

(Zucchini-Olive)

12 mittel Champignons
1 El Öl
1 1/2 El Zitronensaft

1 Eigelb

1 Knoblauchzehe
1 Tl Unbehandelte Zitronenschale
1 Tl Tomatenmark
; Salz, Pfeffer
1/8 l Öl
80 g Zucchini
10 Schwarze Oliven
10 Grüne Oliven
12 Basilikumblätter

Champignons waschen, putzen, Stiele herausdrehen. Köpfe in heißem Öl von jeder Seite 1 Minute braten, zwei Drittel des Zitronensafts zugeben, Pilze darin wenden. Abtropfen lassen.

Das Eigelb mit der durchgepressten Knoblauchzehe, restlichem Zitronensaft und -schale, Tomatenmark, Pfeffer und Salz verrühren. Öl unterschlagen, bis eine Mayonnaise entsteht.

Die Hälfte der Champignonstiele und die Zucchini fein würfeln. Olivensteine entfernen, Oliven würfeln. Unter die Mayonnaise mischen, in die Champignonköpfe füllen und mit Basilikumblättern garnieren.

Gefüllte Champignons I M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Frischkäse, natur

1 Pck. Frischkäse, Kräuter

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

500 g Champignons, große, frische

2 Zehe/n Knoblauch

1 Pck. Kräuterbutter

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Pilze waschen, Stiele herausdrehen; Kräuter + Pilzstiele klein hacken, Knobi pressen. Alles mit dem Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann in die Pilzköpfe füllen und jeweils mit einem Stückchen Kräuterbutter belegen. Auf ein mit Alufolie belegtes Backblech setzen und für 30 min bei 200° in den vorgeh. Backofen geben.

Dazu schmeckt Toastbrot sehr gut.

Tipp: Wenn ihr von der Frischkäsemasse übrig haben solltet, schmeckt diese auch "roh" auf Toastbrot.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.11.05 Diana33

Gefüllte Champignons II M

Zutaten für 2 Portionen

1 Bund Petersilie

1 kleine Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch

20 Champignons, frisch, gleichgroße

40 g Butter

150 g Käse

4 EL Crème fraîche

Salz und Pfeffer

Die Petersilie grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilzstiele abknicken und fein hacken. Alle in einer Pfanne andünsten ohne Deckel. Abkühlen lassen. Käse reiben, die Hälfte mit Creme fraiche

unter die Pilzmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auflaufform mit Butter auspinseln, Pilzköpfe mit der Oberseite nach unten in die Auflaufform stellen, mit zwei Teelöffeln die Masse in die Köpfe füllen und mit dem Rest Käse bestreuen.

Bei 200 Grad 10-15 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.12.04 Nanucy

Gefüllte Champignons auf Zwiebelreis

Zutaten für 4 Portionen

200 g Zwiebel(n)

2 El Öl

200 g Reis (Langkornreis)

500 ml Gemüsebrühe

8 Champignons, groß, weiß (ca. 500 g)

Salz und Pfeffer

1 Zehe/n Knoblauch

1 El Tomatenmark

1 TI Zitrone(n)

1 El Vollkornbrösel oder 1 Scheibe Vollkorn - Knäckebrot, zerbrösel
Fett für die Form

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. 150 g der Zwiebeln in Ringe schneiden, restliche würfeln. Ringe in 1 El Öl glasig dünsten, Reis und Brühe dazugeben. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 8 Minuten garen.

Champignons putzen, Stiele herausdrehen und dieses beiseite legen. Die Köpfe mit der Hohlseite nach oben in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen und auf der Mittelschiene des Ofens etwa 5 Minuten vorgaren.

Im restlichen Öl die Zwiebelwürfel glasig dünsten, fein gehackte Champignonstiele zugeben und bei starker Hitze dünsten. Tomatenmark und durchgepressten Knoblauch unterrühren, mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen. Die Masse in die Champignonköpfe füllen, mit den Bröseln bestreuen.

Den Zwiebelreis in die Form füllen, die Champignons darauf setzen und im **Ofen bei 200 Grad in der Mitte in 15 Minuten fertig garen.**

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

16.03.05 angie17

Gefüllte Riesenchampignons M

Zutaten für 4 Portionen

- 12 Champignons Riesenchampignons
- 1 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 80 g Butter
- 250 g Spinat, gehackt
- 1 Tomaten, gewürfelt

100 g Käse Butterkäse, gewürfelt

- 6 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

Die Stiele der Champignons klein hacken mit den Zwiebelwürfeln in Butter anschwitzen. Den gehackten Spinat dazugeben, ebenso die gewürfelten Tomaten und den gewürfelten Butterkäse. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons in eine gebutterte Form setzen, mit der Gemüsefüllung füllen, mit Semmelbröseln bestreuen und mit ein paar Butterflöckchen belegen.

15 Minuten bei 180°C backen.

Dazu Baguette

Brennwert p. P.: 270

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.09.03 Aurora

Gefüllte Riesenchampignons zum Grillen M

Zutaten für 8 Portionen

- 8 Champignons Riesenchampignons à ca. 75g
- 3 EL Olivenöl, mit ital. Kräutern gemischt
- 1 Prise Salz
- Pfeffer, am besten Kräuterpfeffer

160 g Feta-Käse

- 2 Zehe/n Knoblauch
- 2 m.-große Tomaten, feste

Zubereitung

Champignons waschen, trocken tupfen und die Stiele herausdrehen. Die Champignonköpfe mit dem Kräuter-Öl bestreichen und auf einer Grillschale anrichten.

Champignonstiele, Feta und Tomaten grob hacken. Knoblauch fein hacken oder mit der Knoblauchpresse pressen. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dieser Mischung die Champignons füllen. Ungefähr 6-8 Minuten grillen und danach gut schmecken lassen!

Brennwert p. P.: 90

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.02.04 Mimmi2412

Gefüllte, überbackene Aubergine M

1 Groß Aubergine
5 Eiertomaten
2 Zwiebeln, kleingehackt
5 Mittlere Champignons
100 g Schafskäse
100 ml Brühe, Gemüse- o. Rinder-
Olivenöl
4 sm Karotten, in kleinen Würfeln
3 sm Zehen Knoblauch
Hot Pfeffer Sauce
Salz, Pfeffer
Paniermehl, n. Belieben
Einige Scheiben Maasdamer nach Belieben

Aubergine halbieren, aushöhlen, sodass ein Rand von etwa 0,5-1 cm bestehen bleibt. Auberginenhälften einsalzen und 1/2 h stehen lassen, danach gut abwaschen. In kochendem Wasser die Auberginenhälften 5 min garen lassen, abgießen und abschrecken. Das ausgehöhlte Auberginenfleisch klein würfeln, die Champignons putzen und klein schneiden. Olivenöl erhitzen und Karotten, Auberginen, Pilze und durchgepressten Knoblauch darin gut anbraten. Mit Pfeffer, Hot Sauce und Salz abschmecken. Mit dem kleingewürfelten Schafskäse vermischen und die Auberginenhälften damit füllen. Eventuell die Füllung mit etwas Paniermehl vermischen.

Tomaten waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, Tomaten hinzufügen und mit der Brühe aufgießen. Bis auf die Hälfte

einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Eine flache Auflaufform mit der Tomatensauce füllen, die Auberginen

Darauf setzen und nach Belieben mit ein paar Scheiben Maasdamer belegen. 20 min im 200-220C heißem Ofen überbacken.

Mit Brot servieren.

Rezept von M. Sommer erdacht, ausprobiert und für lecker befunden.

Kohlrabi mit Champignonfüllung

375 ml Gemüsebrühe

120 g Quinoa

4 Kohlrabi zu je 300 g

50 g Zwiebeln

200 g Champignons

20 g Butter

60 g Frischkäse

Meersalz,

Pfeffer

3 El Schnittlauchröllchen

275 ml Gemüsebrühe aufkochen, Quinoa einrühren, 10 Min zugedeckt bei milder Hitze kochen, bis das Getreide weich ist, nachquellen lassen. Kohlrabi schälen, von der Wurzelseite her mit einem Kugelausstecher aushöhlen, so dass ein Rand von 1cm Breite stehen bleibt. Ausgehöhltes Kohlrabiffleisch anderweitig verwenden, zum Beispiel für eine Suppe. Kohlrabi in 100 ml Gemüsebrühe etwa 5-7 Min knapp weich garen. Zwiebeln fein würfeln, Champignons würfeln, Zwiebeln in Butter goldgelb anbraten, Champignons zugeben und unter Rühren braten. Mit Quinoa, Frischkäse, Meersalz, Pfeffer und Schnittlauch vermischen und abschmecken. Champignonmasse in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen, in eine Auflaufform stellen, mit Butter bepinseln, Kohlrabi-Garflüssigkeit angießen und bei 180°C etwa 15 Min. garen. Dazu passt Kartoffelpüree mit frischen Kräutern.

Kürbisse gefüllt mit Reis, roten Zwiebeln und Champignons

Zutaten für 4 Portionen

160 g Reis

125 g Zwiebeln, rot

200 g Champignons, frisch

Öl Olivenöl

Kräuter der Provence Rosmarin Thymian, Bohnenkraut, Basilikum, Estragon

4 kleine Kürbisse, je ca. 500g

Zubereitung

Den Reis kochen. Die Zwiebeln und die Champignons putzen, klein schneiden und in einer Pfanne braten.

Den Reis und die Kräuter untermischen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kürbisse waschen, einen Deckel abschneiden und die Kerne herausnehmen, am besten mit einem Löffel.

Dann die Kürbisse mit der Reismischung füllen und die Ränder mit Öl bestreichen und den Deckel wieder draufsetzen.

In einer Form dann bei 200 °C, ca. 50 Minuten backen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

07.02.03 Dragonfly-Lady

Omelett mit Champignonfüllung 2 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

2 Eier

1 Ei Wasser

1 Msp. Salz

Pfeffer, frisch gemahlener

1 Ei Öl

1 kl. Dose/n Champignons Einwage 115 g

100 g Champignons, frische

10 g Butter

2 Ei süße Sahne

1 Ei Petersilie, fein gehackte

1 kleine Zwiebeln

Thymian

Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Eier mit dem Wasser in eine Rührschüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Das Öl in einer Pfanne geben und bei mittlerer Wärmestufe heiß werden lassen. Die verquirlten Eier hineingeben und die Eiermasse bei kleiner Hitze in 5 bis 8 Minuten stocken lassen. Inzwischen die Champignons abtropfen lassen, frische Champignons putzen und waschen, danach blättrig schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter anbraten.

Die Champignons, die Sahne und die Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Das Omelett auf einen Teller geben, die Champignons auf eine Hälfte füllen und die andere darüber klappen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

16.08.02 vera61

Pikant gefüllte Chinakohlrollen

8 große Chinakohlblätter,
2 El heißes Wasser,
4 El Soja-Sauce,
8 Holzzahnstocher,
1 mittelgroße Zwiebel,
200 g Möhren,
100 g frische Champignons,
100 g Sojabohnen-Keimlinge,
2 El Sonnenblumenöl,
3 El Soja-Sauce,
100 g gegarter Vollkornreis,
2 TL Sonnenblumenkerne

Zum Schmoren:

2-3 El Sonnenblumenöl,
etwa 250 ml Wasser

Die Chinakohlblätter waschen und putzen, das Wasser erhitzen, die Soja-Sauce hinzufügen und Chinakohlblätter für wenige min darin garen, herausnehmen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und längs in feine Streifen schneiden. Die Möhren waschen, putzen und in Streifen schneiden, die Champignons putzen und blättrig schneiden. Die Sojabohnen-Keimlinge in ein Sieb geben, unter fließendem, kaltem Wasser gut abbrausen und abtropfen lassen. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und unter ständigem Rühren goldbraun dünsten. Danach die Möhren hinzufügen, mit einem Esslöffel Soja-Sauce aufgießen, dabei ständigiterrühren. Zum Schluss die Champignons und die Keimlinge hineingeben und mit der restlichen Soja-Sauce aufgießen. Alles solange unter Rühren köcheln lassen, bis der Gemüsesaft etwas eingekocht ist. Nun den Reis und die Sonnenblumenkerne daruntermischen und alles etwas abkühlen lassen. Auf die vorbereiteten Chinakohlblätter ein bis zwei Esslöffel Füllung geben, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. In einem ausreichend großen Topf das Sonnenblumenöl erhitzen, die Chinakohlrollen von allen Seiten kräftig anbraten, mit etwas Wasser aufgießen und zu-

gedeckt etwa 20 min schmoren lassen. Bei Bedarf Wasser zugießen. Nach dem schmoren herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen.

Grillen

Champignon Gulasch M

- 1 Rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 150 g Weiße Champignons
- 1 El Öl
- 1 Tl Paprika, edelsüß
- 1 Tl Paprika, rosenscharf
- ; Salz
- 3 El Tomatenpüree
- 1 El Saure Sahne

Paprika putzen, vierteln, unter dem Grill erhitzen, bis die Haut braun ist, mit feuchtem Küchenpapier bedeckt abkühlen lassen, häuten und in Streifen schneiden. Zwiebel pellen und würfeln, Champignons waschen und vierteln.

Pilze in dem Öl braten, bis sie braun sind, Zwiebeln dazugeben. Die beiden Sorten Paprikapulver und Salz unterrühren, das Tomatenpüree darunter mischen und alles geschlossen bei sehr milder Hitze 3 Minuten garen. Mit saurer Sahne servieren. Als Beilage passen Bandnudeln.

Champignons in Folie gegrillt

- Zutaten für 8 Portionen
- 8 m.-große Champignons
- 1 Stück Butter Rollenkräuterbutter
- Pfeffer, bunter, gemahlen

Zubereitung

Die Champignons mit einer Bürste unter fließendem Wasser säubern und die Stiele abschneiden. Danach von der Kräuterbutterrolle 8 gleichmäßig dicke Scheiben abschneiden und jeweils eine Scheibe auf die Lamellenseite der Champignons legen. Nun noch Pfeffer frisch darüber mahlen. Aus der Alufolie werden 8 ca. 10x10 oder 12 x12 cm große Quadrate ausgeschnitten. In die Mitte eines jeden Quadrates kommt ein Champignon. Nun werden die vier Ecken der Folie erst diagonal hochgezogen und über der Mitte dann zuge dreht. Einfach auf den Rand des Grills legen und 10 - 15 Min. garen. Im Winter kann man die Pilze auch gut im ca. 150 Grad heißen Backofen garen. Vorsichtig die Folie nach dem Garen wieder von oben aufdrehen. Dazu passt am besten Weißbrot oder Ciabatta oder frisches Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.10.02 Stinchen

Champignons mit Frischkäse M

Zutaten für 4 Portionen
8 Champignons Riesenchampignons
3 Lauchzwiebeln
1 EL Butter

75 g Frischkäse, mit Kräutern

Salz
Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen, waschen, die Stiele herausdrehen und die Stiele hacken. Lauchzwiebeln putzen, in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Champignonstielen im erhitzten Fett andünsten. Abkühlen lassen und den Frischkäse zugeben. Würzen und in die Champignons füllen. Auf dem heißen Grill ca. 10 Min. grillen.

Brennwert p. P.: 50

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
08.07.02 Callista

Champignons und Zucchini vom Grill M

Zutaten für 6 Portionen
4 Champignons (Gattung: Riesenchampions.)

4 Zucchini
60 g Haselnüsse, gemahlen
60 g Semmelbrösel
120 ml Lagerbier, dunkel

75 g Edelpilzkäse, mild

1 Stängel Salbei, frisch
2 Ei Öl (Raps)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Pilze abreiben, die Stiele herausdrehen. Zucchini waschen, die Enden abschneiden, Zucchini längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne aus dem Mark kratzen. Nüsse mit Bröseln, Bier und Käse mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Masse in die Pilzköpfe und die Zucchinihohlung streichen. Salbeiblätter durch das Öl ziehen, auf der Füllung verteilen.

Auf einer Grillschale über der Glut etwa 10-15 Minuten grillen, bis die Füllung zerläuft.

Brennwert p. P.: 324

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

08.12.00

Champignons, gegrillt, mit Blauschimmelkäse M

Zutaten für 6 Portionen

6 Champignons Riesen

100 g saure Sahne

100 g Blauschimmelkäse

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen, Stiele herausdrehen und diese fein hacken. Saure Sahne mit Käse und den gehackten Stiele vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse wieder in die Pilzköpfe füllen und auf dem Holzkohlegrill garen.

Grillzeit: ca. 15 Min.

Super lecker als Vorspeise oder zum Bier.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.11.04 nanncy100

Kommentar von nanncy100 17.11.2004 09:30

Hallo,
natürlich lassen sich die "Pilzköpfe" auch im Elektrogrill oder im Herd lecker zu bereiten.
VG Jürgen und Nancy

Kommentar von nanncy100 17.11.2004 13:24

Hallo und mit den Riesen sind Wiesenchampignons gemeint.
Aber es gehen auch kleiner Zuchtchampignons.
Von der Temperatur her im Backofengrill so gut 150 ° C muss passen.
Viel Spaß VG Jürgen und Nancy

Gefüllte Champignons grilliert M

Zutaten für 4 Portionen
8 große Champignons, weiß

1 Pkt. Frischkäse
2 m.-große Tomaten
Salz
Pfeffer
evtl. Kräuter, frisch

Zubereitung

Champignons bürsten, aushöhlen. Die Reste der Champignons zusammen mit dem Frischkäse und den Tomaten in einen Mixer geben, pürieren. Mit Salz Pfeffer und evt. frischen Kräutern abschmecken. Diese Masse in die Champignons füllen und die Champignons auf eine Alu-Grillform legen und 15 Minuten auf den Grill legen.
Kann auch sehr gut im Backofen gemacht werden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
12.04.05 pj07

Gefüllte Riesenchampignons zum Grillen M

Zutaten für 8 Portionen
8 Champignons Riesenchampignons à ca. 75g
3 EL Olivenöl, mit ital. Kräutern gemischt

1 Prise Salz
Pfeffer, am besten Kräuterpfeffer

160 g Feta-Käse

2 Zehe/n Knoblauch
2 m.-große Tomaten, feste

Zubereitung

Champignons waschen, trocken tupfen und die Stiele herausdrehen. Die Champignonköpfe mit dem Kräuter-Öl bestreichen und auf einer Grillschale anrichten.

Champignonstiele, Feta und Tomaten grob hacken. Knoblauch fein hacken oder mit der Knoblauchpresse pressen. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dieser Mischung die Champignons füllen. Ungefähr 6-8 Minuten grillen und danach gut schmecken lassen!

Brennwert p. P.: 90

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.02.04 Mimmi2412

Gegrillte Maiskolben und Pilzspießchen

Zutaten für 4 Portionen

4 Maiskolben
400 g Champignons, klein
3 EL Kräuterbutter (Schrats Kräuterbutter)
Pfeffer, weiß aus der Mühle
Salz
Zitronensaft

Maiskolben putzen und waschen. Champignons abbürsten, die Stielenden am Kopf abschneiden. Pilze nicht waschen.

Wasser aufkochen, salzen und die Maiskolben 15 Minuten darin kochen.

Mais abtropfen lassen und mit Küchentuch trocken tupfen.

Champignons auf die Spieße stecken, mit Zitronensaft beträufeln und pfeffern. Kräuterbutter schmelzen, dann Maiskolben und Pilzspieße damit bestreichen.

Unter mehrmaligem Wenden 5-8 Minuten grillen und hin und wieder mit der Kräuterbutter bestreichen.

Das gegrillte Gemüse passt gut zu gegrilltem Fleisch.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.07.05 Schrat

Gemüse Bananen Spießchen M

Zutaten für 4 Portionen
8 m.-große Champignons

175 g Käse Edamer, am Stück

8 Kirschtomaten
2 Bananen
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
1 EL Öl Walnussöl
Für die Dekoration:
1 EL Petersilie, gehackt
Salat - Blätter, verschiedene
4 EL Erdnussbutter

Zubereitung

Den Edamer in 8 gleichgroße Würfel schneiden. Die Bananen schälen, in jeweils 4 Teile schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Champignons putzen. Auf jeden Spieß nacheinander je einen Champignon, einen Käsewürfel, eine Tomate und ein Bananenstück stecken. In dieser Reihenfolge nochmals wiederholen. Den Grill auf mittlerer Temperatur vorheizen. Jeden Spieß mit Walnussöl bestreichen und 5 bis 6 Minuten grillen, bis die Champignons durch sind und der Käse eben beginnt zu schmelzen. Gelegentlich wenden. In der Zwischenzeit die Erdnussbutter in einem kleinen Topf erwärmen. Die fertig gegrillten Spieße mit Petersilie garnieren und mit den Salatblättern und einem Klecks Erdnussbutter sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
13.08.02 Biene62

Grillchampignons

Zutaten für 4 Portionen

16 große Champignons
15 El Olivenöl
8 Zehe/n Knoblauch
1 Prise Salz

Zubereitung

Entfernen Sie die Stiele der Champignons und putzen Sie diese nach Belieben. Füllen Sie Olivenöl in eine Schale und häuten Sie den Knoblauch. Danach nur den Knoblauch ins Öl pressen und mit dem Knoblauchöl die Champignons füllen. Nach Belieben etwas salzen.
Grillen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
24.04.05 Annikaz

Grillgemüse

800 g Gemüse zum Füllen; z.B.
4 kleine Spitzpaprika,
4 Tomaten,
4 große Champignons

Füllung

300 g Schafskäse
30 g Getrocknete Tomaten
Basilikumblätter
; Pfeffer
1 Prise Cayenne
Zerdrückter Knoblauch nach Belieben
Etwas Öl

Vor dem Grillen das Gemüse putzen: Die Spitzpaprika am Stielende kappen, aushöhlen. Von den Tomaten ein Häubchen abschneiden, das Fruchtfleisch herausholen, beiseite legen. Aus den Champignons den Stiel herauslösen.

Schafskäse mit Tomatenfleisch, kleingeschnittenen getrockneten Tomaten, gehackten Basilikumblättern und Gewürzen cremig verrühren (eventuell etwas Milch dazugeben).

Die Füllung in das Gemüse füllen, Grillfläche mit Öl einpinseln.

Küchentipps

Gut zum Gemüse - aber auch zu Fleisch und Fisch - schmecken Kartoffelspieße. Kochen Sie nicht zu große Kartoffeln in der Schale 10 Minuten vor. Dann halbieren, die offenen Hälften salzen, mit Rosmarinadeln belegen und wieder zusammengeklappt zwischen Gemüse auf einen Spieß stecken,

Eine gesunde Fleischalternative ist Fisch. Versuchen Sie es mal mit Seeaal (Dornhai), er hat nur eine Mittelgröße. Auch Lachs ist ideal. Den Fisch am Tag vor dem Grillen mit Öl, Zitronensaft und Kräutern marinieren, in Alufolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Passende Dips wie Meerrettich- oder Knoblauchsahne nicht vergessen.

Verwenden Sie einen Holzkohle-, Elektro- oder Gasgrill mit Hitzequelle von oben oder von der Seite. Ansonsten sollten Sie Alu- Grillschalen benutzen oder das Grillgut in Alufolie wickeln, damit nichts in die Glut tropft und verbrennt. Mit dem aufsteigenden Rauch haften sich dann gesundheitsschädigende Stoffe an das Grillgut.

Nur qualitativ hochwertige Holzkohlenbriketts mit DIN-Prüfzeichen verwenden. Oder Holzkohle, die als Retortenholzkohle ausgewiesen ist.

Eine Portion enthält durchschnittlich:

: Eiweiß: 16 g, Fett: 16 g, Kohlenhydrate: 8 g,
: Ballaststoffe: 4 g, Kilojoule/Kilokalorien: 1000/240.

Marinierte Käsespieße mit Kräutern M

1 mittel Paprikaschote
1 mittel Rote Zwiebel
350 g Halloumi Käse; ersatzweise halbfester, mildwürziger Schnittkäse
4 mittel Champignons

Für DIE MARINADE

1 Tl Thymian, frisch; gehackt
1 Tl Oregano, frisch; gehackt
1 Tl Rosmarin, frisch; gehackt
1 Tl Minze, frisch; gehackt
1 Tl Petersilie, frisch; gehackt,
1 Groß Knoblauchzehe
1 Limette: Saft
60 ml Olivenöl
Schwarzer Pfeffer

Den Käse in 2-3 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschote und die Zwiebeln ebenfalls in 2-3 cm große Stücke schneiden. Dann die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit dem Limettensaft, dem Öl und etwas frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Die Käse-, Zwiebel- und Paprikastücke zusammen mit den Champignons in eine große Schüssel geben. Mit der Marinade übergießen und gründlich darin wenden. Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den

Kühlschrank stellen; die Zutaten zwischendurch von Zeit zu Zeit durchheben.

Wenn der Grill angeheizt ist, die Käsespieße fertig stellen. Dazu jeweils einen Champignon auf einen abgeflachten Metallspieß stecken, gefolgt von einem Stück Zwiebel, einem Stück Paprikaschote und einem Käsewürfel. Dies mit den restlichen Zwiebel-, Paprika- und Käsestücken wiederholen und jeweils mit einem Champignon enden.

Die Spieße etwa 10 Minuten grillen und dabei häufig drehen, bis sie an den Rändern leicht gebräunt sind. Beim Drehen die in der Schüssel verbliebene Marinade auf die Spieße streichen.

Mit mexikanischer Tomaten- Salsa und Röstkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin servieren.

Marinierte Pilzspieße

300 g Zucchini
1/2 Gelbe Paprikaschote
12 Champignons; gleich groß

ZITRONENMARINADE

2 El Olivenöl
1 Zitrone: Saft
1 Tl Instand-Gemüsebrühe
1 Tl Grober Steakpfeffer
1 Lorbeerblatt; nach Belieben

Zucchini und entkernte Paprika abspülen und in gleich große Würfel von etwa 3 cm Seitenlänge schneiden. Champignons mit einem trockenen Tuch abreiben; Steilansatz abschneiden.

Zitronenmarinade: Olivenöl, Pfeffer und evt. zerbröseltes Lorbeerblatt verrühren. Zucchini, Paprika und Pilze untermischen und etwa 15 Minuten marinieren. Dann abwechselnd auf lange Schaschlikspieße stecken und etwa 30 Minuten stehen lassen. Auf dem Grill von beiden Seiten 3 Minuten grillen.

Scharfe Gemüsespieße

8 Portionen

- 8 sm Zucchini
- 2 Gelbe Paprikaschoten
- 2 Rote Paprikaschoten
- 500 g Rote Zwiebeln
- 500 g Champignons

FÜR DIE MARINADE

- 2 Zweige Rosmarin
- 250 ml Olivenöl
- 8 El Balsamessig
- 3 Tl Sambal Ölek

Rosmarin vom Stiel rupfen. Olivenöl, Balsamessig, Sambal Ölek und Rosmarin verrühren. 3 bis 4 Stunden ziehen lassen.

Zucchini und Paprika putzen. Zucchini in Scheiben und Paprika in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und Achteln. Pilze putzen und eventuell halbieren. In der Marinade 2 Stunden ziehen lassen. Ab und zu wenden.

Gemüse und Pilze aus der Marinade nehmen. Abtropfen lassen.

Abwechselnd auf Spieße stecken. Ca. 5 Minuten grillen. Dabei mit der Marinade bepinseln.

Schnelle Gemüsespieße

- 1 mittelgroße Zucchini,
- 1 rote Paprika,
- 100 g Champignons,
- 2 Maiskolben a. Ds.
- 2 Zwiebeln,
- 4 El Olivenöl,
- 1 Tl Worcestersoße,
- 1 Tl Senf,
- 1 Tl Tomatenketchup,
- 1 El Kräuter,
- Zucchini,

Paprika und Champignons putzen und waschen. Zucchini und Mais in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Gemüse und die Pilze abwechselnd auf Grillspieße stecken. Das Öl mit Worcestersauce, Senf, Ketchup und den Kräutern verrühren und das Gemüse damit bestreichen. Die Gemüse-

spieße auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden da. 15 min grillen. Dabei mehrmals mit Kräuteröl bestreichen.

Spieße

4 Maiskolben
600 g Brokkoli
2 Zucchini
4 Groß Schalotten
300 g Große Champignons
200 g Cherrytomaten
100 ml Sojaöl
1/2 bn Thymian

Gemüse putzen, waschen, in Stücke schneiden. In bunter Reihenfolge auf Schaschlikspieße stecken. Mit Öl bestreichen - hierfür den Thymian an einem Holzstiel befestigen und als Pinsel benutzen.

Vorbereitung: ca. 25 Minuten.

Garzeit: ca. 15 Minuten.

Pro Portion ca. 550 kcal / 2300 kJ / 4,5 BE

Nudeln

Bandnudeln mit Zucchini und Champignons M

Zutaten für 2 Portionen
500 g Bandnudeln
1 Zucchini
2 Schalotten
1 Zehe/n Knoblauch
100 g Champignons
Gemüsebrühe

2 TL Crème fraiche od. Creme Legere

Tomaten, passierte
Öl

Parmesan

Salz und Pfeffer

Nudeln normal kochen.

Für die Soße: Zucchini in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit kleingeschnittenen Champignons, Schalotten, und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen.

Mit etwas Brühe aufgießen und 5 Min. köcheln lassen. Dann Creme Legere und passierte Tomaten dazu und mit Salz und Pfeffer würzen.

Soße über die Nudeln und Parmesan dazu.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

10.10.04 Rinna23

Kommentar von Harper 08.06.2005 10:40

Hallo!

Ein sehr leckeres Rezept, allerdings fehlen, wie schon erwähnt, einige Gewürze.

Anstatt passierte Tomaten habe ich eine Dose Pizzatomaten genommen. Das gibt dieser Speise noch eine spezielle geschmackliche Note.

Gruß, Harper

Bärlauch Spaghetti M

Zutaten für 2 Portionen

125 g Nudeln Spaghetti

400 g Champignons

30 g Bärlauch

1 Schalotten

1 TL Butter

20 g Parmesan, gerieben

Salz

Pfeffer

Champignons in dünne Scheiben und Bärlauch in schmale Streifen schneiden. Spaghetti bissfest garen. Butter erhitzen. Gehackte Schalotte darin andünsten, Champignons zufügen, salzen und unter Rühren ca. 4 Minuten braten. Spaghetti, Bärlauch und Parmesan mit den Pilzen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

30.10.04 imar

Champignon Käse Spätzle M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Spätzle, getrocknete Eierspätzle oder entsprechende Menge frisch
Salz

1 kl. Kopf Spitzkohl, ca. 600g

500 g Champignons

60 g Butter

Pfeffer

Muskat, gerieben

1/8 Liter Gemüsebrühe

150 g Crème fraîche

200 g Käse, geriebener Gouda

2 m.-große Zwiebeln

Zubereitung

Spätzle in Salzwasser ca. 16 Minuten kochen. Spitzkohl in Streifen schneiden. Champignons halbieren. 20g Butter in einer Pfanne erhitzen, Kohl darin unter Wenden bei starker Hitze 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Herausnehmen. Champignons in 25g heißer Butter anbraten. Mit Brühe ablöschen. Aufkochen, vom Herd nehmen und Creme fraîche einrühren. Würzen. Spätzle abtropfen lassen, Hälfte in eine gefettete Auflaufform geben, mit 100g Käse bestreuen. Darauf den Spitzkohl und Champignons geben. Rest Spätzle darauf verteilen, mit restlichen Käse bestreuen. **Bei 225°C ca. 10 Minuten gratinieren.** Zwiebeln in Ringe schneiden, in 15g Butter goldbraun braten und auf die fertigen Spätzle geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.05.05 hirlitschka

Champignon Tomaten Nudeln M

Zutaten für 2 Portionen

300 g Nudeln (Vollkornnudeln, Fleckerl)

250 g Champignons (Cremechampignons)

½ Zwiebel(n)

250 g Cherrytomate(n)

Basilikum, frisch, oder TK Kräutermischung

1 Schuss Kaffeesahne

Salz

Pfeffer

1 El Öl (Olivenöl)

2 Tl Parmesan, gerieben

Zubereitung

Champignons blättrig schneiden, Cocktailtomaten vierteln, Zwiebeln fein würfeln.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Champignons dazugeben, salzen und pfeffern und anbraten, Tomatenviertel dazugeben, kurz umrühren mit Basilikumstreifen würzen und Obers aufgießen.

Abgeseigte Nudeln sofort untermischen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut und je einem Basilikumblättchen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.10.02 Froschi

Kommentar von Claussen 29.03.2003 19:20

schmeckt sehr gut! Habe allerdings statt Kaffeesahne normale Milch genommen ging auch sehr gut. Außerdem habe ich frische Kräutersaitlinge (allerdings sehr teuer) und Champignons aus der Dose genommen.

L.G. Heike

Champignon-Spinat-Lasange M

Zutaten für 4-6 Personen

3 geh. EL Mehl (à 20 g)

3 EL Butter/Margarine (à 20 g) und etwas Butter/Margarine

0,75l Milch

2 TL Gemüsebrühe

75 g mittelalter Gouda-Käse (Stück)

Salz

weißer Pfeffer

1 kg Blattspinat

1 kg Champignons

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

Muskat

9-12 Lasagneplatten

Zubereitung

1.

Mehl in 3 EL heißem Fett anschwitzen. Milch, 1/4 l Wasser und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Käse reiben, in der Soße schmelzen. Abschmecken.

2.

Spinat putzen, waschen. Pilze putzen und evtl. waschen, halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

3.

Pilze in 1 EL heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch in 1 EL heißem Öl andünsten. Spinat darin zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4.

Etwas Soße und 3-4 Nudelplatten in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben. Spinat, Pilze und je 3-4 Nudelplatten jeweils im Wechsel mit etwas Soße einschichten. Mit Soße enden. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.

Getränketipp: kühler Roséwein
Zubereitungszeit: ca. 1¼ Stunden

Champignons auf schwäbische Art 1 Eigelb M

Zutaten

500 g Champignon; frisch
20 g Butter; oder Margarine
1 kleine Zwiebel
1/2 Zitrone; Saft
Salz
Weißer Pfeffer
Wasser
Speisestärke

1 Eigelb

1/4 l Sahne

250 g Spätzle; oder Bandnudeln
1 1/2 l Wasser
Salz

Zubereitung

Frische Champignons sorgfältig putzen und waschen und in Scheiben schneiden. Butter erhitzen.

Zwiebel schälen und klein würfeln - in der Butter glasig dünsten.

Pilze hinzugeben und alles ca. 15 Minuten dünsten.

Inzwischen 1 1/2 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen und in das kochende Wasser Spätzle geben. Das Ganze ca. 12 Minuten leise köcheln lassen. Danach wird das Spätzlewasser abgegossen.

Die gedünsteten Pilze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Wasser angießen. Mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke (ca. 20 g) binden. Das Eigelb mit der Sahne mischen und mit den Pilzen unterrühren. Noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Wird als Sauce zu den Spätzle bei Tisch serviert.

Champignons auf Spaghetti M

Zutaten für 3 Portionen

250 g Nudeln Spaghetti

250 g Champignons

1 Zwiebeln

150 g Frischkäse, mit Kräutern

250 ml Sahne

1 Ei Butter

etwas Cognac

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti nach Anleitung kochen. In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben schneiden; dann zusammen mit der in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel in der Butter anbraten. Etwas Cognac und die Sahne dazugießen. Den Frischkäse dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Spaghetti in einem Sieb abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und die Champignonsauce darauf verteilen. Nach Belieben Parmesan darüber reiben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.10.02 Veramaus

Champignons gefüllt M

12 Groß Champignons

75 g Creme fraiche

200 g Blauschimmelkäse
; Salz
; Pfeffer, frisch gemahlen
100 g Schlagsahne
250 g Vollkornnudeln
1 Ei Öl
1 Bund Petersilie

Champignons putzen, waschen und trocken tupfen. Die Stiele aus den Köpfen herauslösen und klein schneiden. Creme fraiche und die Hälfte des Käses verrühren. Die Pilzstücke dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Champignonköpfe füllen.

Pilze in eine ofenfeste Form setzen und mit Sahne begießen. Form in den Backofen schieben, auf 250 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen Nudeln in reichlich Salzwasser mit Öl je nach Sorte 10 bis 5 Minuten kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Restlichen Käse und gehackte Petersilie mit den Nudeln vermischen. Pilze auf den Nudeln anrichten.

Gemüselasagne M

100 g Lasagneblätter
Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
1 Ei Tomatenmark
1 Ei Vollkornmehl
1 Zwiebel
100 g Champignons
2 Zucchini
1 Tl Rapsöl
; Jodsalz
; Pfeffer
Kräuter, frisch gehackt z.B. Thymian, Oregano,
30 g Gouda, gerieben

1. Die Lasagneblätter in der Gemüsebrühe bissfest garen.

2. Die Knoblauchzehe fein hacken. Die Tomaten waschen vom Stielansatz befreien und pürieren. Mit dem Tomatenmark aufkochen und mit der Hälfte des Mehls binden.

3. Die Zwiebel würfeln, die Champignons blättrig schneiden, die Zucchini fein raspeln.

4. Die Zwiebeln in Öl glasig dünsten, dann die Champignons und die Zucchini raspeln dazugeben. Das Gemüse mit dem restlichen Mehl binden und mit den gehackten Kräutern sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Gemüse und Tomatensauce abwechselnd mit den Nudelplatten in eine gefettete Auflaufform schichten. Den Käse darüber streuen und in der Backröhre bei 180 c ca. 15 Minuten backen. Anschließend anrichten und servieren.

Das Gericht enthält 356 Kilokalorien

Gemüselasagne mit Pecorino M

4 Personen

1 Schalotte

45 g Butter

4 EL Mehl

250 ml Milch

300 ml Gemüsebrühe

Salz,

Pfeffer

Muskatnuss

300 g grüne Bohnen

1 Aubergine

150 g Champignons

4 Tomaten

1 Zweig Rosmarin

30 g Olivenscheiben, schwarz

10 Lasagneblätter

50 g Pecorino-Käse

So wird's gemacht

1. Schalotte abziehen, fein würfeln, in 20 g Butter glasig andünsten. Mehl darüber stäuben, kurz mitdünsten. Milch und Gemüsebrühe einrühren, unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

2. Bohnen putzen, waschen, in Stücke schneiden, ca. 3 Min. in Salzwasser blanchieren. Aubergine abbrausen, putzen, Champignons putzen, beides

in Scheiben schneiden. Gemüse und Pilze nacheinander in restlicher Butter andünsten, salzen und pfeffern. Tomaten abrausen, putzen, fein würfeln. Rosmarin abrausen, hacken, in die Soße geben.

3. Gemüse, Oliven, Soße und Lasagneplatten abwechselnd in eine Lasagneform schichten. Mit einer Schicht Lasagneplatten und Soße abschließen. Käse darüber reiben und ca. 45 Min. im Ofen backen. Ca. 8 Min. ruhen lassen, servieren.

Pro Person ca. 600 kcal, E 24 g, F 20 g, KH 84 g

Zubereitung: ca. 45 Min.,

Backen: ca. 45 Min.

Frau im Trend Nr. 11/04

Gratinierte Tortellini M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Tortellini

100 g Champignons, frisch

1 Zwiebel(n)

1/8 Liter Fleischbrühe

1/8 Liter Sahne

100 g Käse (Gouda), gerieben

50 g Parmesan

30 g Butter

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Champignons zugeben und kurz mit dünsten. Mit Fleischbrühe und Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tortellini nach Anleitung kochen und in eine feuerfeste Form geben. Mit der Champignonsoße übergießen. Den geriebenen Gouda und Parmesan darüber streuen und im Ofen bei 180°C Oberhitze **goldgelb überbacken**. Nach Belieben garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.02.05 Sissimuc

Grüner Nudelaufwurf M

Zutaten für 2 Portionen
250 g Bandnudeln, grün
1 Glas Champignons
1 Zwiebel(n)

200 ml Milch

100 g Käse, gerieben

2 EL Mehl
2 EL Margarine

Zubereitung

Nudeln kochen. Margarine in einem Topf erwärmen, mit etwas Mehl verrühren. Mit Milch aufgießen und Zwiebel und Champignons dazugeben. In einer gefetteten Auflaufform mit den Nudeln vermischen. Käse darüber streuen.

Bei 200° ca. 20 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
16.11.04 Simonef

Kommentar von Sünde 09.01.2005 20:45

So, den Auflauf gab es heute Abend bei uns und ich habe einen kleinen Verbesserungsvorschlag ;-)

Also ich würde etwas mehr Milch nehmen, da der Auflauf sonst innen etwas trocken ist.

Es fehlen auch ein paar Gewürze, so ganz ohne schmeckte es etwas fad. Ansonsten war er aber lecker!

Kommentar von eflip 05.10.2005 11:49

Schmeckt sehr lecker und ist schön einfach, hab aber noch Tomatenscheiben unter den Käse gegeben und etwas mehr mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Cilli und Knoblauch gewürzt.

Besten Dank!!

Käse Nudelpfanne mit Champignons M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Nudeln Spiralen
2 Zwiebeln

3 kl. Dose/n Champignons, geschnitten 500 g frische Champignons

1 Käse, gerieben

1 Becher Schmand

2 EL Mehl

etwas Milch

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die Champignons und die Zwiebeln in der Pfanne ca. 5 Minuten anbraten. Das Mehl darüber stäuben und kräftig anschwitzen. Dann mit etwas Milch und dem Schmand ablöschen und die Nudeln dazugeben. Gut umrühren. Zum Schluss den geriebenen Käse hineinstreuen. Wenn der Käse geschmolzen ist, servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.07.05 pichy81

Makkaroni Gemüse Auflauf M

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebeln

250 g Champignons

1 Paprikaschoten, rot

1 Paprikaschoten, gelb

2 TL Öl

1 TL Oregano

200 g Erbsen

400 g Tomaten, stückige Konserve

Salz und Pfeffer, Pfeffer

480 g Nudeln, gegarte Makkaroni

8 EL Käse, geriebener 32%Fett

Zubereitung

Zwiebel hacken, Champignons vierteln und Paprikaschoten in Streifen schneiden. Zwiebel in erhitztem Öl andünsten, Champignons, Paprikastreifen und Oregano zufügen und unter Rühren kurz mitdünsten. Erbsen und Tomaten zufügen, salzen, pfeffern und ca. 5 Minuten schmoren. Gemüse

und Makkaroni vermengen, in eine Auflaufform 24 x 28 cm füllen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Gas: Stufe 3 ca. 25 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

02.01.05 isis2179

Makkaroni mit Champignonragout M

200 g Makkaroni; möglichst Vollkornmakkaroni

1 TI Öl; zum Kochen

Meersalz; zum Kochen

500 g Champignons, frisch oder Egerlinge oder Mischpilze

1 mittel Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

20 g Butter / Margarine

1 TI Weizenvollkornmehl, fein

50 g Sahne

125 ml Gemüsebrühe

1 El Creme fraiche; evtl. - doppelte Menge nehmen

;weißer Pfeffer f.a.d.M.

;Meersalz

4 Kirschtomaten

Die Makkaroni in Wasser mit Öl und Meersalz nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Pilze waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, in Küchentrepp ausdrücken, die dicken Stengel entfernen und die zarten Zweige fein wiegen.

In einem weiten Topf die Butter / Margarine erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel unter Rühren darin glasig dünsten. Die Petersilie und die Pilze hinzufügen und das Ganze unter gelegentlichem Rühren zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 7 Minuten schmoren.

Das Mehl darüber stäuben, die Pilzmischung wenden und das Ganze kurz andünsten, bis die Flüssigkeit fast völlig verdampft ist. Den Topf vom Herd nehmen und das Pilzragout mit Sahne ablöschen. Mit dem Schneebesen klumpenfrei verrühren, dabei die Brühe hinzugießen.

Das Pilzragout wieder erhitzen, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten durch köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Creme fraiche unterrühren und das Ganze mit Pfeffer und Meersalz abschmecken.

Die Makkaroni auf ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und auf zwei vorgewärmte Teller verteilen. Das Pilzragout darüber geben und jede Portion mit zwei halbierten Kirschtomaten anrichten.

Tipp: Besonders fein und würzig schmeckt das Champignonragout, wenn Sie 200 g zarten Kohlrabi (fein gewürfelt) und etwas in feine Streifen geschnittenes Kohlrabigrün mitdünsten.

Möhren Pappardelle

650 g dicke Möhren
1 Bund Brunnenkresse
75 g Haselnusskerne
150 g helle Champignons
40 g Pecorino; frisch gerieben
; Salz
350 g Pappardelle; breite Bandnudeln
5 El Olivenöl
schwarzer Pfeffer f.a.d.M.

Die Möhren schälen und mit dem Sparschäler längs in breite Streifen hobeln. Die Kresse von den groben Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett etwa 5 Minuten schwenkend rösten, bis die Aussendhaut dunkelbraun ist. Kerne in einem Küchentuch aneinander reiben, um die Haut zu lösen, dann grob hacken.

Die Champignons mit einem Tuch säubern, nicht waschen, und den Stiel abschneiden. Pilzköpfe mit einem Küchen- oder Trüffelhobel sehr fein hobeln. Den Pecorino in hauchfeine Scheiben raspeln, In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin nach Packungsanweisung kochen. Eine Minute vor Ende der Garzeit die Möhrenstreifen dazugeben. Die Bandnudeln und die Möhren in einem Sieb abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

Kresse, Nüsse, Champignons, Olivenöl und Pfeffer mit den Möhren-Nudeln mischen. Die Nudeln auf vier Teller verteilen und mit dem Käse bestreut servieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde

: **Pro Portion:** 19 g E, 30 g F, 69 g KH = 630 kcal (2635 kJ)

Muscheltopf ohne Muscheln M

Zutaten für 2 Portionen

Butter
Rosmarin, gemahlen
1 große Zwiebeln
400 g Champignons, frisch
70 g Tomatenmark
250 g Nudeln in Muschelform
Gemüsebrühe

1 Becher Sahne

Käse, gerieben

Zubereitung

Zwiebeln klein hacken und glasig in der Butter andünsten. Geputzte Champignons in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln hinzufügen. Sind die Champignons gedünstet, die ungekochten Nudeln begeben. Rosmarin nach Gefühl und Tomatenmark unterrühren. Mit Fleischbrühe ablöschen und al dente kochen lassen. Zum Schluss die Sahne und den Reibekäse einrühren. Gut rühren, brennt leicht an.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.08.05 Joana2107

Nudeln mit Champignons und Porree M

Zutaten für 4 Portionen

375 g Bandnudeln
Salz
500 g Porree
500 g Champignons
20 g Butterschmalz

375 ml Schlagsahne

125 ml Wein, weiß

250 g Käse (Gouda), mittelalt
Saucenbinder hell, nach Bedarf
Pfeffer aus der Mühle
Muskat

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser nach Vorschrift garen.

Den Porree putzen, halbieren, waschen und in schmale Streifen schneiden.

Die Pilze putzen, waschen, große Köpfe halbieren und in Butterschmalz braun braten. Den Porree dazugeben und glasig dünsten.

Die Nudeln abgießen, wieder in den Topf geben und mit dem Gemüse mischen.

Die Sahne mit dem Wein zum Kochen bringen und den grob geriebenen Käse darin schmelzen lassen. Bei Bedarf Saucenbinder einrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Sahnesauce mit den Nudeln mischen und sofort servieren.

Brennwert p. P.: 1108

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

23.04.02 Garfield

Nudeln mit Champignons und Porree M

Zutaten für 4 Portionen

375 g Bandnudeln

Salz

500 g Porree

500 g Champignons

20 g Butterschmalz

375 ml Schlagsahne

125 ml Wein, weiß

250 g Käse (Gouda), mittelalt

Saucenbinder hell, nach Bedarf

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser nach Vorschrift garen.

Den Porree putzen, halbieren, waschen und in schmale Streifen schneiden.

Die Pilze putzen, waschen, große Köpfe halbieren und in Butterschmalz braun braten. Den Porree dazugeben und glasig dünsten.

Die Nudeln abgießen, wieder in den Topf geben und mit dem Gemüse mischen.

Die Sahne mit dem Wein zum Kochen bringen und den grob geriebenen Käse darin schmelzen lassen. Bei Bedarf Saucenbinder einrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Sahnesauce mit den Nudeln mischen und sofort servieren.

Brennwert p. P.: 1108

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

23.04.02 Garfield

Nudeln mit Paprika Pilz Soße M

120 g Vollkornnudeln; roh
350 g Champignon
1 Groß Paprikaschote; rot
1 1/2 EI Butter / Margarine
2 EI Weizenvollkornmehl
1 c Gemüsebrühe; vegetabil
1 TI Paprikapulver
1 ds Cayennepfeffer
1/2 TI Majoran
1 TI Provinzialkräuter
3 EI Sahne; süß
Mehrsalz

Die Pilze nach belieben in Scheiben schneiden oder ganz lassen und in der Butter / Margarine anbraten. Das Kerngehäuse der Paprikaschote entfernen und das Fruchtfleisch in schmale streifen schneiden.

Nun bereits das Kochwasser für die Nudeln aufsetzen. Den Paprika zu den Pilzen geben, alles mit dem Vollkornmehl bestäuben und kurz anschwitzen lassen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Sauce unter Rühren 5 bis 8 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Nudeln in 10 bis 12 Minuten in leicht gesalzenem Wasser garen. Die Sauce mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und mit der süßen Sahne verfeinern. Die Nudeln abgießen und zusammen mit der Sauce anrichten.

Pilz Nudel Pfanne

8 Personen
400 g Bandnudeln
300 g frische Champignons
300 g Austernpilze
50 g Zwiebeln
40 g Butter
1 Knoblauchzehe
50 g Olivenöl

Gewürze:

Zitronensaft

Petersilie

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Putzen Sie die Pilze (Austernpilze: Stiele entfernen), schneiden Sie sie in Scheiben, und beträufeln Sie alles anschließend mit Zitronensaft. Die Zwiebeln und der Knoblauch werden geschält und gehackt. Ebenso wird die Hälfte der Petersilie gehackt. Stellen Sie Salzwasser auf, und garen Sie die Nudeln nach Packungsvorschrift. Erhitzen Sie nun zur gleichen Zeit Öl und Butter in einer Pfanne, und geben Sie alle dazu. Das Ganze 10 Minuten braten und abschmecken. Danach mischen Sie die Pilze mit den frisch gekochten Nudeln und garnieren sie mit dem Rest der Petersilie.

Pro Person ca. kcal 286 / 1197 kJ

36 g KH - 4 g Ballastst. - 3 BE ca. - 12 g Fett - 4 g GFS - 6 g EUFS - 2 g MUFS - 59 mg Cholest. - 8 g Eiweiß

Spaghetti mit Champignon Tomatensauce M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Nudeln (Spaghetti)

1 TL Olivenöl

250 g Champignons, frisch, geviertelt

500 g Tomate(n), frisch

1 Zwiebel(n), gewürfelt

1 Frühlingszwiebel(n), in feinen Röllchen

3 Zehe/n Knoblauch

1 EL Tomatenmark

1 EL Tomatenketchup

50 ml Milch (1,5%)

50 g Schafskäse (20% i. Tr.), klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

Oregano

Basilikum

Kräuter der Provence, etc. (nach Geschmack)

Zubereitung

Spaghetti in Wasser bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, Frühlingszwiebel und den zerdrückten Knoblauch im heißen Öl anbraten. Champignons zugeben und einige Minuten dünsten. Tomaten häuten, würfeln und zu den Champignons geben.

Tomatenmark und Ketchup zufügen und die Soße bei schwacher Hitze etwa 10 min. einkochen lassen. Anschließend die Milch und den Schafskäse zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und Gewürze nach Geschmack zufügen. Nochmals aufkochen und sofort mit den Spaghetti servieren.

Pro Person ca. 600 kcal, 7,5 g F, 11,3 %

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.10.04 hadassa

Spaghetti mit Rauke und Champignons M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Oliven, grün, mit Paprika, aus dem Glas

4 kleine Chilischoten, rot

500 g Champignons, mit Wasser, aus dem Glas

60 g Rauke

400 g Nudeln Spaghetti

Salz

40 g Haselnüsse, Blättchen

Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Parmesan

Olivenöl

Knoblauch

Zubereitung

Die Oliven grob hacken, die Champignons abtropfen lassen und zusammen mit den Oliven in reichlich Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Knoblauch in Scheiben schneiden und dazugeben. Chilischoten längs halbieren, entkernen, fein würfeln und dazugeben bei getrockneten Chilischoten einfach die ganze Schote zu den Champignons und den Oliven mit den Fingern bröseln. Rauke waschen, klein schneiden, trocken schleudern und in eine Schüssel geben.

Spaghetti in der Zwischenzeit in Salzwasser garen. Die Haselnussblättchen goldbraun rösten und in eine separate, kleine Schüssel geben. Die Nudeln abkippen und in die Schüssel mit der Rauke geben. Die Champignon-Olivensoße über die Spaghetti und alles gut untermischen. Die Haselnussblättchen können auch schon damit vermengt werden oder erst später über die einzelnen Portionen gestreut werden dekorativer. Salzen und Pfeffer, mit Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.02.05 Yoyos

Spaghetti mit Zucchini Sahnesoße M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Nudeln Spaghetti

300 g Zucchini

200 g Champignons

1 Zwiebeln

20 g Butter

250 ml Milch

150 g Sahne

Salz

Currypulver

1 EL Saucenbinder

½ Zitronen

1 Bund Petersilie

Käse Reibekäse

Zubereitung

Zucchini und Champignons putzen und waschen. Die Zucchini der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Die Champignons halbieren oder vierteln, Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zusammen in heißem Fett andünsten. Milch und Sahne zufügen. Mit Salz und Curry würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Inzwischen Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Zucchini-Soße mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Gehackte Petersilie unterrühren. Soße über Spaghetti geben und mit Reibekäse bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

28.04.05 Miezenmami

Spinat Spätzle M

Zutaten für 3 Portionen

250 g Spätzle

100 g Blattspinat TK

100 g Champignons

80 g Kräuterbutter

Salz und Pfeffer

1 Zehe/n Knoblauch

80 g Käse Gouda, gerieben

Zubereitung

Spätzle in reichlich Salzwasser al dente kochen. Blattspinat auftauen, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kräuterbutter erhitzen, Champignons und Spinat darin andünsten, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Dann die abgetropften Spätzle dazugeben und umrühren. Zum Schluss noch den Käse darüber streuen.

Brennwert p. P.: 367

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.01.06 Dussel

Tortellini in Tomatensoße M

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250 g Champignons

2 EI Öl

1 EI Tomatenmark

500 g passierte Tomaten

2 Packungen tiefgefrorene italienische Kräuter (a 25,g)

Salz,

Pfeffer,

Zucker

Edelsüß- Paprika

2 Packungen Käse- Tortellini (a 250 g; aus dem Kühlregal)

2 kleine Tomaten

nach Belieben Oregano zum Garnieren

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und die Pilze darin andünsten. Tomatenmark einrühren und mit passierten Tomaten ablöschen. Die italienischen Kräuter zufügen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Paprikapulver abschmecken. Alles dann noch zirka 3Minuten köcheln lassen.

2. Tortellini in siedenden Salzwasser etwa 1 Minute garen. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Tortellini und Soße auf Tellern anrichten. Mit den Tomatenwürfeln und nach Belieben mit Oreganoblättchen garnieren. Dazu passt hervorragend ein trockener Weißwein (wie etwa Riesling oder Sauvignon Blanc und gekühltes Mineralwasser.

Zeitaufwand: ca. 20 min

Nährwert: pro Portion ca. 2940 kJ/700 kcal, E 28 g, F 21 g, KH 94
Vida Nr.48/02

Salat

Campagne Salat M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Linsen

250 g Champignons frische Steinchampignons

3 Stange/n Staudensellerie

½ Salatgurken

100 g Käse mittelalten Gouda

2 EL Senf

1 TL Kräutersalz

½ TL Paprikapulver

½ TL Cayennepfeffer

Tabasco

1 TL Dill, getrocknet

1 TL Honig

8 EL Öl Sonnenblumenöl

2 EL Essig Apfelessig

3 EL Balsamico

Zubereitung

Linsen mit der 2,5fachen Menge Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 bis 40 Min. garen lassen.

In der Zwischenzeit Champignons und Sellerie in Scheiben schneiden.

Gurke und Käse in schmale Streifen schneiden. Aus Senf, Gewürzen, Essig und Öl eine Sauce mischen. Abschmecken! Erkalte Linsen, Gurke, Käse Champignons und Sellerie mischen und mit der Marinade übergießen.

Vor dem Servieren möglichst ein paar Stunden durchziehen lassen!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.06.03 Amidala74

Champignon Avocado Kressesalat M

200 g Joghurt,
2 EL Zitronensaft,
Pfeffer,
Meersalz,
¼ TL Honig,
3 EL kaltgepresstes Sonnenblumenöl,
200 g Champignons,
150 g Radieschen,
400 g Avocadofruchtfleisch,
100 g Kopfsalat,
6-8 EL Kresse

Joghurt mit Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer und Honig verrühren, Sonnenblumenöl unterrühren, abschmecken. Champignons und Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Kopfsalat mundgerecht zerkleinern. Kopfsalat, Champignons und Radieschen mit Soße vermischen und auf einer Platte anrichten, Avocado fächerförmig darauf anrichten, Kressebüschel dazwischen setzen und servieren.

Champignon Ceviche M

Zutaten für 2 Portionen
300 g Champignons, weiße, frische
1 Zitrone(n) oder Limonen
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
1 Chilischote(n), rot
Petersilie
Knoblauch
Öl

Sahne

Die Champignons sorgfältig putzen, in dünne Scheiben schneiden und auf eine Platte geben. Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Sahne / Öl sowie den fein gehackten Knoblauch ein Dressing machen. Dieses über die Champignons geben und mit der gehackten Petersilie und Chili bestreuen. Kann gut ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
23.08.05 Ebusch

Champignon Salat

Zutaten für 2 Portionen

1 Dose/n Champignons

1 Zwiebel(n)

1 TL Zitronensaft

½ Eisbergsalat oder Kopfsalat

½ Salatgurke(n)

1 Karotte(n)

1/8 Liter Wasser

1 TL Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

¼ Tasse/n Essig, (variiert nach Geschmack)

½ Tasse/n Öl

1 EL Öl, (zum Dünsten)

Zubereitung

Den Salat, die Gurke, Karotte waschen und in mundgerechte Stücke zerschneiden. Außer die Karotte, die wird am Schluss über den Salat geraspelt.

Das Öl in einen Topf geben und anwärmen, die geschnittenen Zwiebeln werden kurz angedünstet. Die Champignons halbieren, in den Topf dazu geben.

Das ganze auf Sparflamme stellen.

Die Gemüsebrühe wird mit dem 1/8 Liter Wasser angerührt und über die Champignons gegossen. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. (Es ist jedem selbst überlassen, ob er die Pilze warm oder etwas abgekühlt zu dem Salat dazu geben will, ich bevorzuge die warme Variante.)

Der Salat wird mit den Gurken angerichtet, mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl gewürzt. Darüber kommen nun die Pilze mit den Zwiebeln und die geraspelte Karotte.

Der Zitronensaft wird nun noch über die Champignons gegeben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.10.03 BuffyTheSlayer

Champignoncreme auf Radicchio M

Zutaten für 4 Portionen

2 Köpfe Radicchio, kleine

1 Zwiebel(n)

300 g Champignons

1 El Öl (Sonnenblumenöl)

125 ml saure Sahne

1 Tl Zitronensaft
Salz
Pfeffer
2 El Petersilie, gehackte

Zubereitung

Salat putzen, abtropfen lassen und zerpfücken. Pro Portion je einen Teller damit auslegen.

Die Zwiebel in Würfel schneiden. Champignons putzen und blättrig schneiden.

Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel goldgelb dünsten. Champignons untermischen und zugedeckt bei milder Hitze 5 Min. mitgaren. Die saure Sahne untermischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgekühlte Creme auf den Salatportionen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.05.04 Valentine_D

Champignonsalat mit Knoblauch M

Zutaten für 6 Portionen
2 Dose/n Champignons (500 g frische)

1 Becher Sahne, süß

Salz und Pfeffer, evtl. Aromat
4 Zehe/n Knoblauch, frisch

Zubereitung

Die Champignons gut abtropfen lassen. Die Sahne und Champignons in eine Schüssel geben. Den Knoblauch durch eine Presse drücken und zu den Pilzen geben. Mit den Gewürzen abschmecken und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Schmeckt klasse zu gegrilltem Fleisch. Ist aber auch als normaler Salat zu empfehlen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
19.08.02 Heinzelmann

Chinakohlsalat mit Champignons M

Zutaten für 4 Portionen

200 g saure Sahne

3 El Essig Obstessig

1 El Senf, milder

2 TL Honig

½ TL Salz

Pfeffer, schwarzer

4 El Öl Olivenöl

250 g Chinakohl

2 kleine Zwiebeln

2 kleine Äpfel

100 g Champignons

40 g Haselnüsse

1 Kästchen Kresse

Zubereitung

Sahne, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer gut vermischen, anschließend das Olivenöl gründlich unterrühren. Abschmecken! Kohl längst halbieren, Strunk herausschneiden, den Rest in feine Streifen schneiden. Zwiebeln fein würfeln, Apfel mit Schale in kleine Würfel, Champignons blättrig schneiden. Nüsse grob hacken. Die Salatzutaten in eine Schüssel geben, mit der Salatsauce vorsichtig mischen. Mit Kresse bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.06.03 Amidala74

Eichblattsalat mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen

300 g Eichblattsalat

150 g Champignons

3 Tomate(n)

2 Scheibe/n Weißbrot

1 El Butter

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

1 TI Senf

2 El Essig (Weißweinessig)

5 El Olivenöl

Zubereitung

Salat in Blätter teilen, abbrausen, putzen, trocken schleudern und grob zerpflücken. Die Champignons abreiben, putzen, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, putzen, in Scheiben teilen. Weißbrot entrinden, in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin rundum knusprig rösten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Essig verrühren, dann das Öl unterschlagen. Die Salatzutaten in einer großen Schüssel mit dem Dressing vermengen. Die Croutons darüber streuen und servieren.

Tipp: Nach Belieben 1 hartgekochtes Ei hacken und den Salat damit garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.09.05 Dragonfly-Lady

Feldsalat mit Champignons in Kräuterrahmsauce M

Zutaten für 2 Portionen

200 g Feldsalat

300 g Champignons

1 Becher Schmand

1 Pck. Kräuter TK - 8 Kräuter

1 Stange/n Frühlingszwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch, nach Belieben

1 TL Senf

Öl

Feldsalat waschen und trocknen. Die Frühlingszwiebel in feine Scheibchen schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Pilze anbraten, salzen und braten. Solange auf kleiner Flamme schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Etwas Abkühlen lassen und mit dem Schmand, Senf, Kräutern und den Frühlingszwiebeln vermischen und unter den Feldsalat heben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.07.03 Jovita

Feldsalat mit Champignons und Avocado

50 g Zwiebeln,

200 g Champignons,

250 g Avocadofruchtfleisch,

150 g Feldsalat,
150 g Radicchio,
3 EL Petersilie, fein gehackt,

Sauce:

3 EL Balsamessig,
6 EL Wasser,
1 Prise Kräutersalz,
1 Prise Pfeffer,
4 EL natives Olivenöl,

Für die Sauce Balsamessig mit Wasser, Kräutersalz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und abschmecken. Zwiebeln fein würfeln, Champignons in dünne Scheiben schneiden, Avocado längs in Streifen schneiden, dann in Spalten, Feldsalatblätter eventuell voneinander trennen, Radicchio in mundgerechte Stücke zerkleinern. Champignons, Avocado und Zwiebeln mit Soße mischen, auf einem Bett von Feldsalat und Radicchio anrichten, mit Petersilie bestreuen.

Feldsalat mit frischen Champignons M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Feldsalat
2 Champignons, frische

200 g Sahne

Zubereitung

Den Feldsalat gründlich waschen, die Wurzelenden abdrehen und gut abtropfen lassen. Die Pilze mit einem Küchentuch trocken abreiben, den Stiel abbrechen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons zu dem Salat geben und mit der Sahne, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Möglichst sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
21.02.02 kochwütiger Saarländer

Grünkernsalat M

4 Personen

240 g Grünkern
400 g Tomaten
400 g Champignons
400 g Staudensellerie
80 g fettarmer Käse (max. 30 % Fett i.Tr.)
40 g kaltgepresstes Öl
Essig
Gewürze:
Salz, Pfeffer
Paprika
Curry
Kräuter

Garen Sie den Grünkern in einem Wassertopf bissfest. Das Gemüse wird kleingeschnitten und danach mit dem Grünkern verrührt. Anschließend mischen Sie das Öl und nach Belieben Essig zusammen und gießen zum Schluss die abgeschmeckte Essig - Öl - Marinade zum Grünkerngemüse.
Bemerkung: Eignet sich auch gut für eine kalte Hauptmahlzeit.

Pro Person ca. kcal 385 / 1617 kJ - 43 g KH - 13 g Ballastst. - 3 BE ca. -
16 g Fett - 4 g GFS - 4 g EUFS - 8 g MUFS - 7 mg Cholest. - 11 g Eiweiß
11

Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen
800 g Kartoffeln, festkochende neue
Salz
350 g Bohnen, dicke
2 TL Bohnenkraut
1 Zwiebeln
200 g Champignons
1 EL Olivenöl
70 g Rucola
5 EL Zitronensaft
3 EL Öl Sonnenblumenöl
125 ml Gemüsebrühe
1 EL Senf, körniger
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und kalt abspülen. Bohnen abtropfen lassen und mit dem Bohnenkraut in wenig Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Champignons putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Champignons in heißem Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten. Rucola waschen, trocknen und dicke Stiele abzupfen.

Vinaigrette: Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Brühe und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln pellen, halbieren und je nach Größe vierteln und mit Vinaigrette verrühren. Bohnen, Champignons und Zwiebel dazugeben. Alles ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Rucola unter den Kartoffelsalat heben.

Brennwert p. P.: 335

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.05.05 tweety1982

Paprikasalat á la Ina **Miracel**

Zutaten für 4 Portionen

1 Paprikaschoten, rot

1 Paprikaschoten, grün

1 große Zwiebeln

1 kl. Dose/n Champignons

Salz und Pfeffer

Essig

2 EL Miracel Whip

Zucker

Zubereitung

Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in mundgerechte Streifen schneiden. Zwiebel in halbe Ringe schneiden und die Champignons halbieren oder evtl. vierteln. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren und unter den Salat mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.11.02 Smith

Kommentar von Cielito 13.04.2004 22:18

Mit Champignons und verschiedenen Sorten Paprika schmeckt es mir auch sehr gut. Ich habe nur das Salz und Whip gelassen.

Liebe Grüße Cielito

Pastasalat mit Pilzen

250 g schmale Bandnudeln (dreifarbig),
Salz,
1 TL Erdnussöl,
1/2 Bund Frühlingszwiebeln,
250 g Champignons,
Saft von 1 Zitrone,
1 Bund Basilikum,
2 EL geröstetes Sesamöl,
2 EL Sojasauce,
2 EL Erdnusscreme,
schwarzer Pfeffer,
1 Prise Cayennepfeffer,
einige gehackte Erdnüsse,

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit Erdnussöl vier bis sechs Minuten al dente kochen. In ein Sieb gießen, kalt abbrausen und sehr gut abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Die Champignons kurz abbrausen, in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Das Basilikum waschen und die Hälfte der Blättchen kleinschneiden. Zusammen mit den Champignons, den Frühlingszwiebeln und den Nudeln in eine große Schüssel geben. Das Sesamöl mit der Sojasauce, dem restlichen Zitronensaft und der Erdnusscreme in eine kleine Schüssel geben. Kräftig mit dem Schneebesen zu einer sämigen Sauce schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die Sauce über die Zutaten in der Schüssel gießen, mit den restlichen Basilikumblättchen und nach Belieben mit gehackten Erdnüssen bestreuen.

Pilz Kartoffelsalat 4 Ei

4 Portionen

750 g Kartoffeln
Salz

4 Eier

200 g Kleine Champignons
1 Zwiebel
4 El Weinessig

1 El Senf
Weißer Pfeffer
Zucker
5 El Öl
150 g Feldsalat
Grober Pfeffer

Kartoffeln waschen und mit der Schale 20 Minuten in Salzwasser garen, anschließend abgießen, kurz abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

Eier in 10 Minuten hart kochen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Essig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl kräftig darunter schlagen. Kartoffeln, Champignons und Zwiebel vorsichtig in der Marinade mischen und etwas durchziehen lassen.

Eier schälen und Sechsteln. Feldsalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und eine Platte damit auslegen. Kartoffelsalat und Eiersechstel darauf anrichten.

Reissalat exotisch M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Joghurt Vollmilchjoghurt

200 g Reis
150 g Champignons
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Orangen

2 EL Crème fraîche

Wasser
Salz und Pfeffer
Curry

Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis 15 bis 20 Minuten darin garen.

In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die geschälten Orangen in Scheiben schneiden.

Reis abgießen, abtropfen lassen und mit den Champignons, den Lauchzwiebeln und den Orangenscheiben mischen.

Aus Creme fraiche und Joghurt eine Marinade herstellen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und mit den Salatzutaten mischen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

02.02.05 Freddi

Rucola Salat de luxe M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Rucola

100 g Champignons

3 Tomaten

einige Tomaten Cocktailtomaten

1 Zwiebeln

Parmesan, am Stück

Olivenöl

Balsamico

Wein, weiß

1 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Zucker

Zubereitung

Den Rucola waschen und auf 4 Tellern anrichten. Tomaten ebenfalls waschen, in Würfel schneiden Cocktailtomaten halbieren und anrichten am besten am Rand des Tellers einen Kreis um den Rucola legen, sieht sehr nett aus.

Die Champignons vierteln, Zwiebeln in Ringe schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Champignons scharf anbraten, aber nur sehr kurz, dann mit Weißwein nach Belieben ablöschen Wasser geht auch, aber schmeckt nicht so gut. Deckel drauf und Champignons ziehen lassen. Sie bleiben dadurch schön saftig und schrumpeln nicht zusammen.

In der Pfanne die Soße zubereiten Pfanne vom Herd nehmen. Kleingehackte Knoblauchzehe, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazugeben. Die warme Soße mit den Champignons auf die Teller verteilen, den frischen Parmesan in großen Stücken darüber hobeln oder mit einem Messer abschaben. Ich geben nur 5-6 Stücke darauf, aber dafür große, das schmeckt besser als viele kleine Brösel.

Die Angaben reichen für eine schöne Vorspeise für 4 Personen oder, mit Baguette oder Ciabatta, für 2 Personen als Hauptgericht.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
17.01.05 Kölle-Jessi

Rucolasalat mit Sbrinzmöckli und Champignons M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Rucola
Öl Olivenöl
Aceto Balsamico
Salz und Pfeffer
100 g Käse Sbrinzmöckli, ersatzweise Parmesan
4 große Champignons, braune
1 Zehe/n Knoblauch
evtl. Schnittlauch

Zubereitung

Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verarbeiten.

Rucola Rauke auf den Tellern anrichten, Sbrinzmöckli darauf verteilen.
Champignons in ein wenig Olivenöl und Knoblauch anbraten, noch warm auf dem Salat z.B. kreisförmig in der Mitte anrichten, evtl. ein wenig gehackten Schnittlauch darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
12.11.03 Happiness

Spaghetti mit Feldsalat M

Zutaten für 4 Portionen

375 g Nudeln, Vollkorn- Spaghetti
200 g Champignons
4 EL Wasser
4 EL Zitronensaft

1 Becher Crème fraîche Creme Balance

200 g Feldsalat
Salz
Pfeffer, frisch gem

Zubereitung

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne anbraten. Inzwischen die Spaghetti in Salzwasser kochen. Wasser und Zitronensaft zu den Champignons geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Creme Balance unterrühren und aufkochen lassen. Feldsalat und gekochte Spaghetti darunter mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
28.10.04 kleo2

Spinat Dipp Mayo M

Zutaten für 1 Portionen
125 g Spinat, TK

2 EL saure Sahne

1 TL Mayonnaise

50 g Parmesan, gerieben

½ Zehe/n Knoblauch, abgezogen

1 TL Walnüsse, fein gehackt

Salz

Pfeffer

evtl. Joghurt

Champignons, klein

Zubereitung

Spinat auftauen und gut abtropfen lassen. Alle Zutaten außer den Nüssen in einer Küchenmaschine oder im Mixer pürieren. Falls die Mischung zu dick ist, kann sie mit Joghurt bis zur gewünschten Konsistenz verlängert werden. Walnüsse mit einer Gabel unter die Mischung heben und kalt stellen. Später mit geputzten kleinen Champignons servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
06.09.03 Liesbeth

Suppe

Champignoncremesuppe, M

4 Personen, 251 kcal, 7 g Fett = 25 %, 3 BE

500 g Champignons
2 kleine Zwiebeln,
1 EI Butter
4 EL Dinkelvollkornmehl
700 ml Gemüsebrühe (Instant)

50 g Sahne,
27 % Fett
4 Brötchen

Die Pilze in feine Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Pilze mit Mehl bestäuben, zu den Zwiebeln geben und anbraten. 12 TL gebratene Champignons beiseite legen. Die restliche Pilz-Zwiebel-Mischung mit der Gemüsebrühe auffüllen, kurz aufkochen lassen und pürieren. Die Suppe mit der Sahne verfeinern und auf Teller verteilen, jeweils 3 TL Champignons in die Suppe geben. Mit einem Brötchen servieren.

Champignons in Knoblauch

Zutaten für 2 Portionen
2 Zehe/n Knoblauch
250 g Champignons
500 ml Fleischbrühe oder Hühnerbrühe
3 EI Sojasauce
Worcestersauce, einige Spritzer
Butter oder Margarine
Petersilie
1 Zitronen, den Saft davon
Speisestärke

Zubereitung

Die Champignons in Zitronenwasser kurz waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. In Butter oder Margarine leicht anschwitzen. Grob gehackte Knoblauchzehen dazugeben und noch etwas anbräunen lassen. Einen EI Petersilie dazugeben. Mit Sojasoße und Worcestersoße ablöschen und mit Brühe auffüllen. Ca. 15-20 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas Speisestärke in Wasser auflösen und damit die Champignonbrühe vorsichtig leicht binden.

In Suppentassen mit gehackter Petersilie servieren. Frisches Weißbrot Flute dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
16.04.05 Nadchja

Chili Champignons

Zutaten für 2 Portionen
10 g Butter
200 g Champignons
1 El Essig
1 Peperoni, frische grüne
½ Tasse/n Gemüsebrühe
1 El Salbei, getrocknet
1 Zehe/n Knoblauch
½ TL Sambal Oelek
1 TL Tomatenmark

Zubereitung

Salbei im Öl braten, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
In dem Öl dann die in Scheiben geschnittenen Champignons von beiden Seiten hellbraun braten; die Pilze heraus nehmen und warm stellen.
Dann die Peperoni entkernen, in feine Streifen schneiden; Knoblauch pel-
len und fein würfeln. Beides andünsten. Brühe und Gewürze zugeben und
etwas einkochen lassen.
Die Butter in Flöckchen mit dem Schneebesen unterschlagen. Salbei ein-
rühren und die Sauce über die Pilze geben.
Dazu Reis oder Brot reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
19.08.02 Manfred48

Eier im Töpfchen mit Champignons 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
200 g Champignons, kleine, braune
20 g Butter
Salz und Pfeffer, weißer

6 El Schlagsahne

½ Bund Schnittlauch

4 Eier

Zubereitung

Champignons putzen, abreiben und vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin anbraten und mit Salz + Pfeffer würzen. Mit Sahne ablöschen und 4 Minuten cremig einkochen lassen.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. In die Champignons rühren.

4 Förmchen á 150ml mit Butter ausstreichen. Pilze darin verteilen. Jeweils ein rohes Ei aufschlagen und auf die Pilze gleiten lassen.

Förmchen in eine weiten Topf stellen und heißes Wasser bis zur halben Höhe der Förmchen in den Topf gießen. Zugedeckt 6-8 Minuten auf dem Herd bei schwacher Hitze garen. Mit Toastbrot servieren.

Brennwert p. P.: 171

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.08.03 Franzilo

Gemüseintopf mit Tofu

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Für 2 Personen

Zutaten:

250 g Kartoffeln

1 Zwiebel

100 g Champignons

1 große Möhre

100 g grüne Bohnen

100 g Tofu

1 TL Instant-Gemüsebrühe

Majoran

Butter

Zubereitung:

Den Tofu in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse kleinschneiden und in einen mindestens 2 l fassenden Topf geben. Soviel Wasser dazugeben, dass das Gemüse leicht bedeckt ist. Zum Kochen bringen, dann die Instant-Brühe, den Majoran und den Tofu dazugeben. Ca. 20 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zuletzt die Butter dazu geben.

Graupen Pilzeintopf

Zutaten

1 mittl. Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 mittl. Möhren
250 g Gerstengraupen
5 El. Olivenöl; kaltgepresstes
750 ml Gemüsebrühe; aus Extrakt
250 g Braune Champignons
1/2 Zitrone; Saft davon
2 Stängel glatte Petersilie; gehackt
Meersalz
Schwarzer Pfeffer; f. a. d. M.
Hefestreuwürze

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen, sehr klein würfeln und zusammen mit den Graupen in drei El heißem Öl andünsten. Mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und ca., 25 Minuten garen.

Zwischenzeitlich Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in restlichem Öl anbraten. Mit Zitronensaft beträufeln und so lange garen, bis die gebildete Feuchtigkeit verdampft ist.

Die Graupen mit gehackter Petersilie, Meersalz, Pfeffer und Hefestreuwürze mischen. Dazu passen vegetarische Würstchen aus dem Reformhaus.

Provencalische Knoblauchsuppe

Zutaten für 4 Portionen
4 Zehe/n Knoblauch
125 g Tomate(n)
2 Bund Petersilie
150 g Champignons
40 g Butter
1 Liter Fleischbrühe
1 Prise Zucker
1 Zitrone(n)
Salz und Pfeffer, weiß
Cayennepfeffer

Zubereitung

Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken. Tomaten häuten, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Petersilie und Champignons fein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Tomaten, Petersilie und Champignons hineingeben. Unter Rühren 10 Minuten durchschwitzen lassen. Erhitzte Fleischbrühe zufügen und alles aufkochen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft und der Prise Zucker würzen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
25.10.01 Telge

Rahmsuppe von Lauchzwiebeln M

Zutaten für 2 Portionen
2 Bund Lauchzwiebeln
200 g Champignons, kleine weiße
60 g Butter
½ Liter Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe

¼ Liter Sahne

Salz und Pfeffer, weißer

Zubereitung

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Champignons putzen. Das Weiße der Lauchzwiebeln und die Hälfte der Champignons in 20 g Butter kurz anschwitzen, mit Brühe und Sahne aufgießen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Suppe im Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Das Grün der Lauchzwiebeln und die restlichen Champignons in 40 g Butter anschwitzen, würzen und auf Teller verteilen. Die heiße Rahmsuppe darüber schöpfen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
08.11.02 Sivi

Wiener Kartoffelsuppe mit braunen Champignons

Zutaten für 2 Portionen
2 Zwiebel(n)
500 g Kartoffeln
Öl, zum Anbraten
500 ml Gemüsebrühe, (4 TI Instant)
200 g Champignons, braune
Salz und Pfeffer
Majoran
Muskat

Zubereitung

Zwiebeln und Kartoffeln fein würfeln und in Öl glasig schwitzen. Gemüsebrühe angießen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Champignon in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Suppe entnehmen, pürieren und wieder in den Topf geben. Champignonscheiben ca. 5 Minuten in der mitgaren und Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran würzen.

Brennwert p. P.: 150

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

23.09.04 Caremma

Kommentar von nicolette770 06.02.2005 13:52

Leckeres Rezept und genial einfach.

Habe einen kleinen Schuss Sahne zur Verfeinerung zugegeben. Das nächste Mal werde ich auch etwas mehr Kartoffeln nehmen, um einen stärkeren Kartoffelgeschmack zu erhalten.

Kommentar von Buddybernd 19.03.2005 10:51

Das ist ein großartiges Rezept, was mit einem Schuss Sahne noch besser schmeckt. Habe es auch gleich weitervermittelt.

Zucchini-suppe mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen

4 Zucchini

1 Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch

150 g Champignons

1 Liter Gemüsebrühe

1 EL Olivenöl

Zitronensaft

Pfeffer, frischer aus der Mühle

Salz

Zubereitung

Zucchini waschen, den Stielansatz entfernen und das Gemüse klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe zerdrücken Knoblauchpresse. Champignons schälen und in dünne Scheiben schneiden; mit Zitronensaft beträufeln. Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin kurz andünsten. Zucchini und den Knoblauch hinzugeben und mit geschlossenem Deckel 5 Min. dünsten.

Die Zucchini-mischung im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Zusammen mit der Gemüsebrühe in den Topf geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und noch einmal zum kochen bringen. In der Zwischenzeit

die Pilze in einer beschichteten Pfanne garen. Die Suppe auf dem Teller anrichten, Pilze hinzugeben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
31.12.03 Tipareth

Kommentar von Muckikatz 27.07.2004 11:18
Ich habe noch Sahne und Petersilie dazugegeben.
Aber die Suppe ist super lecker und ganz einfach

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Sonntag, 22. Januar 2006

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans