

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Ca. 20 mittlere Champignons Stiele abdrehen, nach Belieben die Köpfe 1 – 2 Min. im Dampf garen, auskühlen lassen, Stiele klein schneiden, in eine Schüssel geben

100 g Austerpilze  
100 g Eierschwämmli rüsten, klein schneiden, begeben

wenig Butter erwärmen

½ Zwiebel, fein gehackt begeben, gut dämpfen

1 Knoblauchzehe pressen, begeben, gut dämpfen

Geschnittene Pilze begeben, dämpfen bis eine trockene Masse entsteht

Salz  
Pfeffer würzen

2 EL weissen Portwein begeben, gut einkochen

1 Bund Schnittlauch begeben, mischen

Die Champignonsköpfe füllen

Rucola die Pilze darauf anrichten