

Gebackene Paukenschlegel

Zutaten für 4 Personen:

8-10 geschlossene Hüte vom Parasol

400 g Schafskäse

100 g getrocknete Datteln

50 g getrocknete Tomaten

Basilikumblätter

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Rosmarin

2 EL Diestel Öl



Parasolpilz, *Macrolepiota procera*

Zubereitung:

Die Parasolhüte falls notwendig vorsichtig trocken reinigen.

Den Schafskäse fein zerbröseln und in eine Schüssel geben.

Die entsteinten Datteln, die Tomaten und die Basilikumblätter möglichst klein schneiden und zu dem Käse geben.

Olivenöl zufügen, leicht Salzen und Pfeffern und dann die Masse intensiv vermengen und durchkneten.

Die Parasolhüte mit einer Hand umschließen und vorsichtig mit der anderen Hand füllen.

Die gefüllten Pilze und ein paar kleine Zweige Rosmarin in eine flache Auflaufform legen und mit dem Diestel Öl beträufeln.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens werden die Pilze bei 220°C ca. 45 Minuten gebacken.

Dazu passt Reis und ein Tomatensalat.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

