



COOKING PASSION SINCE 1877

Parasolpilze mit Blauschimmelkäse und Linsen



Für 2 Personen

ZUTATEN:

100 g Berglinsen
4 große Parasolpilze (öfter in türkischen Lebensmittelläden zu finden; ersatzweise Riesenchampignons)
100 g frische Löwenzahnblätter (siehe Tipp; ersatzweise Rucola)
1 Schalotte
100 g milder Blauschimmelkäse
Salz
schwarzer Pfeffer
½ TL getrockneter Thymian
12 Kirschtomaten

Für das Dressing:

1 EL flüssiger Honig
1 EL Olivenöl
1 TL Sherryessig
Salz

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

ZUBEREITUNG:

Für die Linsen den Ofen auf 100° (Dämpfen) vorheizen; den Wassertank mit kaltem Wasser füllen. In einem Sieb die Linsen unter fließendem kaltem Wasser waschen, dann mit 200 ml kaltem Wasser in einen kleinen Bräter oder niedrigen Topf geben und im heißen Ofen (2. Schiene von unten) ca. 25 Min. dämpfen.

Inzwischen die Pilze trocken abreiben und putzen. Die Stiele vorsichtig aus den Pilzkappen lösen und beiseitelegen. Die Kappen mit der hohlen Seite nach oben auf ein Blech legen. Die Löwenzahnblätter kalt abbrausen und trocken schütteln. 5 größere Blätter fein hacken, den Rest klein schneiden und in einer Salatschüssel beiseitestellen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Pilzstiele fein hacken.

Die Linsen aus dem Ofen nehmen und die Ofenhitze auf 175° (Heißluft) erhöhen. Gehackten Löwenzahn und Pilzstiele sowie die Schalottenwürfel zu den Linsen geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und durchmischen.

Die Pilzkappen mit der Linsenmischung füllen. Den Käse je nach Konsistenz zerbröckeln oder in Würfel schneiden und darauf verteilen. Die Kirschtomaten waschen, abtrocknen und daneben aufs Blech legen. Das Gericht im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.

Inzwischen als Dressing für den Löwenzahnsalat Honig, Olivenöl und Sherryessig und sowie etwas Salz vermischen und über den restlichen Löwenzahn träufeln. Die Pilze mit den Kirschtomaten servieren und den Löwenzahnsalat dazu reichen.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

