

# Gefüllte Riesenchampignons

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Einsatz Basis</b>	<b>ME Kalk</b>	<b>Einsatz</b>	<b>Bemerkung</b>
666	Champignons extra groß zum Füllen	10,0000	Stck	4,0000	
667	Aubergine frisch	0,2000	kg	0,0800	
668	Zucchini	0,2000	kg	0,0800	
669	Olivenöl extra nativ		Liter	0,0000	
670	Knoblauchzehen	4,0000	Stck	1,6000	
671	Lauchzwiebeln Bd	0,5000	Bund	0,2000	
672	Paprika rot	0,2000	kg	0,0800	
673	Tomaten frisch	0,5000	Stck	0,2000	
1850	Emmentaler gerieben 45%		kg	0,0000	

Würfeln Sie das Gemüse.

Braten Sie in einer Pfanne Zwiebel, Knoblauch und Paprika mit etwas Olivenöl an. Fügen Sie die gewürfelte Zucchini und Aubergine dazu. Geben Sie die zum Schluß zerkleinerten Tomaten in den Topf würzen Sie. Fügen Sie die Kräuter hinzu und lassen Sie das Ganze bei schwacher Hitze etwas köcheln. Vergessen Sie nicht regelmäßig umzurühren.



Entfernen Sie die Stiele der Champignons und waschen Sie die Champignonköpfe unter kaltem Wasser ab.

Kochen Sie die Köpfe im Backofen und füllen sie mit der Ratatouille; streuen Sie mit dem Käse ab.

Im heißen Ofen überbacken