



Gratinierte Pilze mit Kochschinken-Nuss-Masse



 Dauer
40 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schwarzwälder Schinken	90 g
Frühlingszwiebeln	2 Bund
Walnüsse	70 g
Eier	2 St.
Crème fraîche	100 g
Senf	3 TL
Rote Bete im Glas, Scheiben	200 g
Sonnenblumenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Zucker	4 g
Salat-Mix	80 g

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Oberhitze) vorheizen. Champignons ggf. putzen und die Stiele herausdrehen. Pilze mit der Öffnung nach oben auf ein Backblech setzen, leicht salzen und pfeffern. Schinken klein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Enden entfernen und in feine Ringe schneiden. 40 g Walnüsse hacken. Eier trennen.

In einer Schüssel Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, die Hälfte der Walnüsse, Kochschinken, 2 TL Senf und Eigelb vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in die Pilze füllen und im Backofen ca. 15–20 Min. gratinieren.

Inzwischen Rote Bete zum Abtropfen in ein Sieb geben. Öl, Essig, restlichen Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen. Rote Bete damit mischen. Salat waschen, trocken schleudern, zerzupfen und unter die Rote Bete heben.

Auf Teller verteilen und mit übrigen Walnüssen bestreuen. Pilze darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	454 kcal		
Kohlenhydrate	23 g	Ballaststoff	5 g
Eiweiß	21 g	Fette	34 g