



Pilze mit Gemüse und Serrano Schinken gefüllt

- 8 mittelgrosse braune Pilze (Cremini) mit Stiel
- 1 Lauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 grüne Spargeln
- 1 rote Peperoni
- ½ grüner Peperoncino
- 1 Zucchini
- 150 gr. Serrano Schinken (Rohschinken) am Stück
- 4 Cherry Tomaten
- 1 Bund Rucola
- 1 EL Petersilie
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 EL Schnittlauch
- 2 Knoblauchzehen
- Sherry
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- etwas Blattsalat

Zubereitung

Alle Gemüse (auch die Stiele der Pilze) in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Den Rohschinken ebenfalls in Würfel schneiden und die Cherry Tomaten halbieren. Öl erhitzen und Zwiebel, Lauch, Peperoncino und Knoblauch darin anbraten. Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Die restlichen Gemüsesorten (ausser den Pilzen) dazugeben, mit Sherry ablöschen. Zitronensaft dazugeben und alles einige Minuten auf schwacher Hitze köcheln lassen. Oregano, Rucola, Petersilie und Schnittlauch darunter mischen und abschmecken.

Die Pilze mit dieser Füllung füllen und in eine ofenfeste Form legen. Den Rest der Füllung in der Form verteilen und ca. 10 Minuten lang auf 140 Grad fertig garen.

Mit etwas frischem Blattsalat auf dem Teller anrichten und servieren.

Dazu wird ein leichter Rotwein, z.B. ein Cabernet Sauvignon, empfohlen.

