

Parasol - Doppeldecker

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

5	Essl.	Olivenöl
150	Gramm	Gekochter Schinken, in Scheiben, in Streifen geschnitten
100	Gramm	Frische Semmelbrösel
1		Knoblauchzehe, gehackt
2		Schalotten, fein gehackt
8	Gramm	Parasol-Hüte
2	Essl.	Parmesan, frisch gerieben
3	Essl.	Petersilie
2		Eier
100	Gramm	Greyzer, oder Emmentaler Gerieben

Anleitung:

Die grossflächigen Pilzköpfe im Ganzen verwenden! Drei El. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten einige Minuten rösten, dann Knoblauch hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und pfeffern. Zwei Drittel der Semmelbrösel, Schinkenstreifen, den Pfanneninhalt und zuletzt den Käse und die Petersilie dazugeben. Gründlich vermischen und gleichmässig auf vier Pilzhüte verteilen. Jeweils mit einem zweiten Hut bedecken. Backblech einfetten und die Doppeldecker nebeneinander draufsetzen. Mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen und mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Etwa 30 Minuten bei 200GradC/Stufe 6 backen.