

Champignon-Panini

Sandwich-like tummeln sich zwischen zwei Pilzhüten Rotweinzwiebeln und Erbsen-Pesto.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Von den Pilzen den Stiel entfernen. Pilze in einer Schüssel mit 2 El Olivenöl, Salz, Pfeffer und 4 Thymianstielen mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem zweiten Blech beschweren und im heißen Ofen im unteren Drittel ca. 25 Min. backen.
2. Inzwischen Zwiebeln fein würfeln. Restliche Thymianblättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin 5 Min. andünsten. Mit Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, offen bei mittlerer bis starker Hitze 10–12 Min. einkochen lassen.
3. Für das Pesto Basilikumblätter abzupfen. Parmesan fein reiben. Basilikum, 20 g Parmesan, Erbsen, restliches Olivenöl, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer im Blitzhacker fein mixen.
4. 2 Champignons mit dem Stielansatz nach oben auf Teller setzen. Mit je 2 El Erbsen-Pesto und je 1 El Rotweinzwiebeln bestreichen. Mit restlichem Parmesan bestreuen, je 2 Champignons mit dem Stielansatz nach unten daraufsetzen, restliche Zwiebeln und Pesto extra servieren.

Zutaten

Für 2 Portionen

- 4 Riesenchampignons
- 7 El Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 7 Stiele Thymian
- 2 Zwiebeln
- 1 El Butter
- 1 Tl Zucker, braun
- 150 ml Rotwein
- 50 ml Gemüsebrühe
- 4 Stiele Basilikum
- 40 g Hartkäse, ital. z.B. Parmesan
- 100 g Erbsen, tiefgekühlt, aufgetaut
- 0.5 El Zitronensaft