

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Nils Herzing

Mit Käse, Spinat und Tomaten gefüllte Champignons mit Saganaki und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignons:

- 4 große Champignons
- 1 Strauchtomate
- 200 g Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Manchego
- 3 EL Pankobrösel
- 2 EL Olivenöl

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Champignons putzen. Strunk der Champignons entfernen und fein würfeln. Tomate waschen und halbieren. Strunk und Gehäuse entfernen und die Tomate fein würfeln. Spinat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und pressen. Manchego reiben. Alle Zutaten, bis auf die Champignons, in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Eine Auflaufform mit Öl einfetten und die Champignons hineinsetzen. Die Füllung in die Champignons geben. Für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Für den Saganaki:

- 2 Fettscheiben à 100 g
- 1 Ei
- Mehl, zum Panieren
- Paniermehl, zum Panieren
- Olivenöl, zum Frittieren

Fetascheiben etwas trocken tupfen. Aus Ei, Mehl und Paniermehl eine Panierstraße bauen. Fettscheiben erst im Ei, dann im Mehl und zuletzt im Paniermehl wenden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Feta von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Blattsalat:

- 1 Bund Blattsalat
- 4 EL heller Balsamicoessig
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- 8 EL Olivenöl

Salat waschen und trockenschleudern. Öl, Essig, Senf und Honig mit einem Schneebesen oder Milchaufschäumer cremig schlagen. Dressing über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.