



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

# Gefüllte Champignons mit Polenta

Für 4 Personen

von Ulrike D.  
aus Kriftel

## Zutaten

- Champignons
- 600 ml Gemüsefond
- 4 El Aceto balsamico
- Salz
- Pfeffer
- 8 Riesenchampignons
- 1 Zwiebel
- 15 g getrocknete weiche Tomaten
- 15 g schwarze Oliven (ohne Stein)
- 30 g Butter
- 250 ml Milch
- 100 g Polenta-Grieß
- 60 g Greyerzer Käse
- etwas Öl für das Blech
- Feldsalat
- 150 g Feldsalat
- 1 Schalotte
- 150 g Kirschtomaten
- 3 El Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 6 El Olivenöl



**Vorbereitungszeit:** 80 Minuten

## Zubereitung

400 ml Gemüsefond und Balsamessig in einen Topf geben, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Champignonstiele herausbrechen. Champignonköpfe in den Fond geben, damit sie sich vollsaugen können. Fond abkühlen lassen.

Zwiebel fein würfeln. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Oliven fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Tomaten und Oliven darin andünsten. Mit Milch und restlichem Gemüsefond aufgießen und aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen, glatt rühren und bei milder Hitze unter Rühren 10-15 Minuten ausquellen lassen. 30 g Käse fein reiben und zuletzt unter die heiße Polenta rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.



Die Champignons aus dem Fond nehmen, trockentupfen, mit der Polenta füllen und auf ein geöltes Backblech setzen. Restlichen Käse fein reiben und über die Pilze streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 5-7 Minuten überbacken.

Den Feldsalat putzen, gut waschen und trocken schleudern. Schalotte sehr fein würfeln, Kirschtomaten vierteln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Feldsalat, Tomaten und Schalotten mit der Sauce mischen und mit den Champignons servieren.

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

