



Gefüllte Champignons mit mediterranem Gemüse

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 50 min
Zubehör: große Ofenhexe

Zutaten:

Gemüse:

5-6 mittelgroße Kartoffeln
1 rote Paprika
1 Zucchini
1-2 Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark
50 g Wasser
50 g Rapsöl
1 TL Salz
1 TL weißer Pfeffer
1 EL Thymian
1 EL Rosmarin
1 TL Zucker
1 EL mildes Ajvar

Gefüllte Champignons:

15 - 16 große Champignons
15 - 16 Scheiben Bacon
200 g Feta
1 EL Kräuter der Provence
1 EL Schnittlauch
2 EL Rapsöl
Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Kartoffeln in Spalten schneiden, Paprika und Zucchini in dünne Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Tomatenmark mit Wasser verrühren. Öl, Gewürze, Kräuter und Knoblauch zugeben und gut verrühren.

Mit der Hälfte der Marinade die Kartoffelspalten marinieren, dann die Spalten in die große Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene 25 min vorgaren.

Währenddessen das Gemüse mit der restlichen Marinade marinieren.

Champignons waschen und entstielen.

Feta mit Kräutern, Öl und Zitronensaft verrühren (am besten mit Hilfe einer Küchenmaschine).

Champignons damit füllen und mit Bacon umwickeln.

Nach den 25 min Garzeit Ofenhexe aus dem Ofen nehmen, mariniertes Gemüse gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen, Champignons darauf verteilen und für weitere 25 min im Ofen fertig garen.

