



Gefüllte Portobello-Pilze

6 Portionen

6 Portobellos

6 Scheiben gekochter Schinken

12 Schalotten

1 Bund Petersilie

50 ml trockener Weißwein

150 g Butter

30 g Mehl

300 ml Milch

Salz

Pfeffer

150 g Gruyère

Stiele aus den Pilzen trennen und hacken

Schalotten pellen und fein würfeln

Kochschinken würfeln

Petersilie hacken

Aus 30 g Butter, dem Mehl und der Milch eine Béchamelsauce zubereiten, salzen und pfeffern

Schalottenwürfel in etwas Butter glasig dünsten. Pilzstiele zugeben und weiter dünsten, den Wein zufügen, einkochen lassen, Schinken und Petersilie zugeben, kurz erhitzen und wieder abkühlen lassen. Die Pilze in der restlichen Butter anbraten (nur die Außenseite!), auf ein Backblech legen, die Schalotten- Schinken-Mischung darauf verteilen, die Béchamel darüber geben und alles mit dem Gruyère bestreuen. Bei 200° goldbraun überbacken.