

Gratinierte Pilz-Brot-Klösschen

(für 3 Pers.)

300 g Champignons
1 Knoblauchzehe
1 / 2 Bund frischer Thymian
1 Ei
1 Eigelb
100 g altbackenes Vollkornbrot, frisch gerieben
30 g Parmesan
Salz
weisser Pfeffer
Muskatnuss
2 dünne Stangen Lauch
100 g Crème fraiche
2 EL Zitronensaft
100 g Roquefort
1 Bund Schnittlauch

Pilze putzen und sehr klein würfeln. Knoblauch durch die Presse drücken. Thymian waschen, Blättchen von den Stielen streifen.

Die Pilze mit Knoblauch, Thymian, Ei und Eigelb, Brot und Käse verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse etwa walnussgrosse Bällchen formen.

Den Lauch putzen, gründlich waschen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Lauch mit Crème fraiche und Zitronensaft in einer Auflaufform mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilzklösschen darauf legen.

Den Roquefort in feine Scheiben schneiden und auf den Klösschen verteilen. Die Form in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 220° (Umluft 200°) schalten und die Klösschen in etwa 30 min schön bräunen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Klösschen damit bestreut servieren. Dazu passen Pellkartoffeln.