
PORTOBELLO-PILZE GEFÜLLT MIT SPECK UND EI



Zutaten pro Person

2 grosse Portobello-Pilze
2 EL natives Olivenöl extra
2 Eier
2 Scheiben Speck
Salz, Pfeffer und Paprika nach Belieben

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Pilze waschen und den Stil entfernen.
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2 Olivenöl in eine Auflaufform geben, die Pilze in die Form legen. (mit Öffnung nach oben)

3 Etwas Salz über die Pilze streuen und den Speck in den Pilz legen. Den Speck, falls nötig, passend zuschneiden damit er etwas über den Rand hinausschaut.

Variante

Als Hauptmahlzeit zusammen mit Reis oder Röstli servieren.

Und weiter ...

4 Ein Ei direkt in die Vertiefung geben. Paprika und Pfeffer darüber streuen.

5 In den vorgeheizten Ofen schieben und während 15-20 Minuten bei 180° backen.

Küchen-Philosophie

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Sir Winston Churchill