Gefüllte Champignons

Zubereitung:

1. Den Backofen auf ca. 190 Grad vorheizen.

2. Die Stiele der Champignons entfernen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzhüte von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten bis sie leicht braun sind. Die angebratenen Champignons auf ein Backblech geben.

3. Hühnerbrühe in einem Kochtopf zum kochen bringen. Gehackte Pilzstiele und Schalotten hinzufügen und solange kochen bis der meiste Teil der Flüssigkeit verdampft ist. Den Topf vom Herd nehmen. Die Tomaten in Würfel schneiden. Zusammen mit den Walnusskernen, Mayonnaise, Semmelbrösel und dem Estragon zu den gedünsteten Schalotten geben. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

4. Die Champignonköpfe mit der Masse füllen und ca. 15-18 Minuten im Backofen backen.

Zutaten für 18 Portionen :

18	große Champignons
1 EL	Öl
60 ml	Hühnerbrühe
3	Schalotten, fein gehackt
1	Tomate
40 g	gehackte kalifornische Walnusskerne
150 g	fettreduzierte Mayonnaise
250 g	frische Semmelbrösel
1 EL	frischer, gehackter Estragon oder 1 TL getrockneter Estragon
	Salz, Pfeffer