

Kräuter - Champignons mit Pesto

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles, „fleischloses Singlegericht“, frisch, gesund, „aromatisch, schmackig“

Zutaten

- 12 große, gleichmässige Champignons ohne Stiele
- Für das Pesto:
 - 1 kleines Bund glatte Petersilie, gewaschen, gezupft
 - 1 Bund frischer Basilikum, gewaschen, gezupft
 - 30 g Pinienkerne
 - 500 ml Olivenöl
 - 75 g geriebener Parmesan
 - 500 ml Gemüsebrühe
 - 100 ml Sahne
 - Etwas Butter
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pesto:

Schritt2

Die Petersilie mit dem Basilikum, den Pinienkernen und dem Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren und den Parmesan unterheben, salzen, pfeffern.

Schritt3

Schritt4

Die Champignon Hüte säubern, meistens genügt es, sie mit Küchenkrepp abzureiben.

Schritt5

Dicht an dicht in eine ausreichend große Auflaufform setzen, etwas salzen und pfeffern. Mit etwa 3/4 des Pestomenge füllen.

Schritt6

Das letzte Viertel mit der Sahne und der Bouillon mischen, drum herum auf / angießen.

Schritt7

Für 15 min. auf der untersten Schiene des auf höchste Stufe vorgeheizten Backofens schieben, backen.

Schritt8

Dazu schmeckt mir knuspriges Brot oder auch ein trockener Gemüseris.

Rezeptart: Pesto, Schnelle Rezepte, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-champignons-mit-pesto/>