

## Gefüllte Pilze mit Eichblattsalat

für 6 Personen

gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Liter

12 grosse Champignons  
wenig Zitronensaft

Stiele herausdrehen, hacken  
Pilzhüte und Stiele damit beträufeln

### Füllung

1 Essl.	Margarine oder Butter	in der Bratpfanne warm werden lassen
4 - 6	Schalotten, fein gehackt	
1 - 2	Knoblauchzehen, gepresst	beigeben, andämpfen
1 Bund	Petersilie, fein gehackt	
	gehackte Pilzstiele	zugeben, kurz mitdämpfen
1/4 Teel.	Paprika	würzen, vom Feuer nehmen
3 Essl.	geriebener Parmesan	daruntermischen
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf	zugeben verrühren, Füllung in die Pilzhüte verteilen, diese in Form setzen
1/2 Essl.	Paniermehl	
1/2 Essl.	geriebener Parmesan	mischen, über die Füllung streuen
	Margarine oder Butter	in Flöckli darüber verteilen
1/2 dl	Gemüsebouillon	in die Form giessen

Gratinieren:

15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

### Salat

150 g	Eichblattsalat-Blätter	
1 Bund	glattblättrige Petersilie	auf die Teller verteilen
2 Essl.	Zitronensaft	
4 Essl.	Olivenöl	
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf	mischen, über die Blätter geben
	warme Pilze	auf den Salat setzen

