

# Champignons mit Cantadou in Frühstücksspeck



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Backofen:

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen

### Champignons, Cantadou:

Die vom Stiel befreiten Pilze mit Cantadou ausstreichen (füllen).

### Frühstücksspeck:

Die Pilzdeckel mit einer Tranche Frühstücksspeck (oder Pancetta) einwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

### Backen:

Im Backofen, auf oberster Stufe (Grillschlange eingeschaltet) ein paar Minuten grillieren

Noch heiss, als Apérobeilage, servieren (Fingerfood)

### HINWEIS

Die so vorbereiteten Champignons können auch dem Holzkohlegrill zubereitet werden



## Zutaten

**16 grosse Champignons, braune**  
den Stamm der Pilze – mit einem spitzen Messer –  
abschneiden und den Pilzdeckel aushöhlen

**1 Schachtel Frischkäse «Cantadou»**  
oder [besser] «Cantadou mit Knoblauch»

**16 Tranchen Frühstücksspeck**  
oder 8 Tranchen Pancetta (sehr dünn geschnitten)

## Bemerkungen