

# Gebackene Knoblauch-Pilze a la Jamie

## Zutaten:

3 Portobellos, 1-2 Knoblauchzehen, 5 Rispentomaten, Käse nach Geschmack, Olivenöl, Rotweinessig, Salz, Pfeffer, etwas Basilikum

## Zubereitung:

Von den Portobellos die Pilzhaut abziehen und zur Seite legen. Die abgezogene Haut nicht entsorgen, sondern in eine Auflaufform geben. Die gewaschenen Tomaten halbieren bzw. vierteln und mit dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch zu den Pilzhäuten legen. Das Ganze mit etwas Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Die Portobellos in den Sud drücken und für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft garen. Im Anschluss die Auflaufform kurz aus dem Ofen nehmen und großzügig mit gehobelten Käse bestreuen. Alles zusammen nochmals im Ofen bei 200°C Umluft fertig backen. Die Knoblauchpilze schmecken als Vorspeise sehr gut und passen auch zu vielen Beilagen.

Guten Appetit!