

# Gratinierte Pilze mit Majoran-Käse-Brösel bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

300-400 gr Champignons, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 150 gr Cocktailtomaten, 1 Kugel Mozzarella, 3 Esslöffel Paniermehl, 2 Esslöffel geriebenen Parmesankäse, 2 Teelöffel gerebelten Majoran, 6-8 Esslöffel Weißwein, 180 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 220° C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

## Die Zubereitung:

Pilze putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln und in eine Auflaufform (nicht fetten) geben.

Gepressten Knoblauch dazugeben und mit Salz und (viel) Pfeffer würzen. Die Hälfte des Öls dazugeben und alles vermengen.

Tomaten waschen, halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und beides über die Pilze verteilen.

Alles mit dem Wein beträufeln.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Mit Paniermehl, Parmesan, Majoran und dem restl. Öl vermengen. Salzen und pfeffern.

Diese Masse mit einem Löffel über die Zutaten in der Auflaufform verteilen.

Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

Dazu schmeckt Ciabatta-Brot oder Knoblauch-Baguette.