



## Gratinierter Pilzköpfe

### Zutaten:

Kumquats, Ingwer  
Orange, Zitrone  
Pinienkerne, Sultaninen  
Rotkohl, Feta, Chicorree  
Weißwein  
Honig  
Champignons groß  
Kresse, Knoblauch  
Minze  
Haselnußöl  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Beginnen Sie mit den Kumquats. Teilen Sie diese in zwei Hälften. Geben Sie etwas Zucker in einen Topf und kochen so Kumquats mit den Zucker langsam ein. Salzen und pfeffern. Dann mit Weißwein ablöschen. Nochmals langsam einkochen lassen

Von den möglichst großen Pilzköpfen den Strunk entfernen und in eine geölte Auflaufform legen.

Für die Füllung zerbröseln Sie den Feta in einer Schüssel. Etwas Sultaninen hinzugeben. Etwas Minze, salzen und pfeffern. Bisschen Öl und Knoblauch hinzugeben.

Nun kleine runde Bällchen aus der Masse formen und dies in die Champignonköpfe stecken.

Die Auflaufform mit den Champignons im Ofen überbacken lassen. Ca. 10-15 Minuten bei 180-200°C.

Für den Salat hobeln Sie das Blaukraut, geben Öl dazu. Salzen, pfeffern. Zitronensaft hinzugeben. Gut durchkneten. Jetzt den Chicoree klein hobeln. Jetzt Pinienkerne, Rosinen, Honig, Orangensaft, Ingwer und Zitronensaft mit hinein. Zum Schluss eine gute Portion Minze dazu. Gut vermengen.

Den Salat auf etwas Kresse anrichten. Dann die warmen Pilzköpfe darauf. Kumquats ebenfalls mit anrichten und schmecken lassen.

Entweder als Vorspeise oder als Hauptgericht.



**FRANKEN  
FERNSEHEN**