



Champignons mit Béchamelsauce und Salametti con Pepe Valle Maggia

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 24 Champignons mittlerer/kleiner Grösse
- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 240ml Béchamelsauce
- 24 Schnittlauchhalme

Zubereitung

1. Die Champignons kurz waschen, die Hüte von den Stielen trennen* und gut abtrocknen.
2. Die Schnittlauchhalme einige Sekunden blanchieren, abgiessen und abkühlen lassen.
3. Die Haut von den Salametti mit Valle Maggia Pfeffer abziehen und diese schräg in dünne Scheiben schneiden.
4. Jeden Champignonhut mit einem Esslöffel Béchamelsauce füllen, mit 2 Salamettoscheiben bedecken und mit einem Schnittlauchhalm zusammenbinden.
5. Eine gusseiserne Grillpfanne sehr gut erhitzen und, wenn sie sehr heiss ist, die Champignons für 2 oder 3 Minuten grillen.
6. Aus der Grillpfanne nehmen und heiss servieren.
7. Im Freien können die Champignons auf dem Grill gegrillt werden.
8. * Es ist sehr wichtig, dass die Hüte erst nach dem Waschen der Pilze von den Stielen getrennt werden, ansonsten füllen sich die Hüte mit Wasser. Die Stiele können anderweitig verwendet werden: Suppen, Füllungen und Fleischbällchen.