Gefüllte Champignons mit Frühlingszwiebel, Chorizo und Oliven

La Mise en Place:

Die Stiele von **8 schönen Champignons** herausdrehen und die Hütchen auf zwei kleine ofenfeste Förmchen verteilen.
Das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** in feine Ringlein schneiden. **2 Knoblauchzehen** fein hacken und **½ Bund Petersilie** fein schneiden. **40 g Chorizo** und **70 g Manchego** (oder ein anderer harter Schafskäse) in Würfelchen schneiden und **4 grüne Oliven, entsteint**, fein hacken. Alles zusammen vermischen und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. In die Champignonshütchen füllen und mit **Olivenöl** beträufeln.

Das Backen:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Die Vollendung:

Die Pilzchen heiss, lauwarm oder kalt servieren.