

Champignonsscheibchen mit Scamorza und Thymian Im Handumdrehen eine optimale Vorspeise!

8 grosse Champignons in dicke Scheiben schneiden und auf zwei grossen, ofenfesten Tellern verteilen. **150 g Scamorza** in Würfel schneiden und die abgezapften Blättchen von **1 Zweiglein Thymian** darüberstreuen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestäuben und mit **Olivenöl** beträufeln. Backen: im auf 220° vorgeheizten Backofen direkt unter dem Grill. Es dauert nur einige Minuten, bis der Käse zerlaufen ist, träge Blasen wirft und eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Mit knusprigem Brot servieren.

Produkteinfo: Scamorza ist ein italienischer Kuhmilchkäse, der wie der Mozzarella und der Provolone zu den Brühkäsesorten vom Typ Filata gezählt wird. Typisch für diesen Käse aus Mittel- und Süditalien ist seine Birnenform. Alternativ kann Mozzarella verwendet werden.



dreamstime.com

