



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Pilze**:

Gefüllte Ofenchampignons

Zutaten:

- 50 g Pinienkerne
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Pilze**
- 8 getrocknete Tomaten in Öl, klein geschnitten
- 3 EL Grana Padano, gerieben
- 80 ml Olivenöl
- 5 EL Mascarpone
- Salz
- 12 Riesenchampignons, gewaschen, trocken getupft
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, etwas abkühlen lassen. In einem hohen Gefäß Pinienkerne, den **Chili-Spice-Mix für Pilze**, die getrockneten Tomaten, den Parmesankäse und das Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren. Mit Mascarpone vermischen und nach Geschmack salzen.
3. Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Stiele der Champignons herausdrehen, diese fein hacken und unter das Pesto rühren. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten, die Champignonhüte hineinsetzen und mit dem Pesto füllen.
4. Die gefüllten Champignons mit Olivenöl beträufeln und für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen. Heiß genießen.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt