Sardellen mit Pilz Im Backofen

Fırında Mantarlı Hamsi

1 kg Sardellen
1 kg Pilze
4 Knoblauchzehen
3 mittel große Zwiebel
5 EL Öl
1 TL Pfeffer
1 ½ KL Salz
2 handvoll geriebener Frischkäse

Die Sardellen enthaupten und die entgräten.
Zwiebel in halkreisförmige Scheiben zuschneiden und in Öl weich dünsten.
Danach fein geschnittene Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzugeben.
Die Pilze gut auswaschen, wenn sie groß sind dann klein schneiden und in einem Glas Wasser und den Saft einer halben Zitrone bis die Pilze eine gelbliche Farbe bekommen kochen (5-10 Minuten).
In eine mittelgroße Backform die Hälfte der Mischung aus Zwiebel und Knoblauch ausbreiten und dann die Hälfte der gekochten und abgetropften Pilze geben.
Auf die Pilze nun alle gesäuberten Sardellen dicht einreihen.
Auf die Sardellen nun die restlichen Pilze und schließlich auf die Pilze die Zwiebel-Knoblauch-Mischung ausbreiten.
Bei 190 Grad für 30 Minuten im Backofen backen.
Aus dem Backofen nehmen und mit geribener Käse bestreuen.
Weitere 5 Minuten in den Backofen schieben.
Warm servieren.

Tipp: Damit die Pilze sich nicht dunkel verfärben unmittelbar bevor man es in den Backofen gibt aus dem Zitronen-Wasser-Gemischt herausnehmen.