GLASMEYERS

Gefüllte Champignons

Gefüllte Champignons aus dem Ofen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 große Champignons / 200g Frischkäse / 100g geriebener Käse / 1 kleine Zwiebel / 2 Knoblauchzehen / 2 EL Paniermehl / 2 EL Olivenöl / Petersilie / Salz / Pfeffer / Paprikapulver

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Champignons putzen und die Stiele vorsichtig herausdrehen. Die Stiele fein hacken. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein schneiden und zusammen mit den Champignonstielen in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend mit Frischkäse, der Hälfte des geriebenen Käses, Paniermehl und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Champignonköpfe in eine Auflaufform setzen und großzügig mit der Masse füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Besonders herzhaft werden die Champignons mit klein gewürfeltem Speck in der Füllung.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer