Gefüllte Champignons

Richtig schnell und richtig lecker!

Lust auf einen Snack aus dem Ofen, der nicht nur lecker schmeckt, sondern auch was hermacht? Dann probier´ doch mal unsere **gefüllten Champignons**. Dazu brauchst Du nicht viele Zutaten und auch nicht viel Zeit – also keine falsche Scheu und ab in die Küche!

Zutaten für 2 Personen:

20 Champignons
150 g Schnittkäse (z. B. Gouda)
4 EL Frischkäse natur
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Zuerst musst Du die Petersilie waschen und fein hacken. Dann die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Als nächstes die Champignons gründlich putzen, braune Stellen entfernen. Die Stiele vom Kopf lösen und auch fein hacken. Danach dünstest Du alle gehackten Zutaten zusammen in einer Pfanne ohne Deckel an und lässt sie abkühlen. Die Pilzköpfe werden nicht mitgedünstet.

In der Zwischenzeit kannst
Du den Käse reiben und die Hälfte davon mit dem Frischkäse in einer Schale vermischen.
Wenn Deine Zutaten aus der Pfanne abgekühlt sind, rührst Du sie unter Deine
Käsemischung und würzt alles mit Salz und Pfeffer.

Dann schnappst Du Dir ein
Backblech mit Backpapier und legst die Champignons mit etwas

Abstand zueinander
und mit den Lamellen nach oben auf das Blech. Danach befüllst Du die Köpfe mit
dem Zutaten-Mix (am besten mit einem Teelöffel) und streust auf jeden Pilz noch
etwas von dem übrigen Käse. Anschließend alles bei 200 °C für 10-15 Minuten in
den Ofen und fertig!

Auf den Geschmack gekommen? Was der vielseitige Pilz noch alles kann, liest du hier.