

Gefüllte Champignons

Zutaten: (für 6 Stück)

6 große Champignons
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g geriebenen würzigen Käse
25 g Parmesan
2 EL Frischkäse
2 EL Creme fraîche
2 EL Semmelbrösel
1/2 TL Senf
1 EL Petersilie, gehackt
1 EL Schnittlauch, gehackt
Salz, Pfeffer, Paprika
etwas Öl (zum Andünsten)



Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Champignons putzen. Die Stiele vorsichtig herausbrechen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, zusammen mit den gehackten Stielen andünsten und etwas abkühlen lassen. 100g Käse, Parmesan, Frischkäse, Creme fraîche, Senf und Petersilie dazugeben und kräftig würzen.

Pilze umgekehrt auf ein Backblech (mit Backpapier) setzen und mit der Masse füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 min backen.

(Aus der übrigen Füllmasse kann mit Sahne und Gemüsebrühe eine Soße gemacht werden.)

Gutes Gelingen!