

Unsere Rezeptidee

Gefüllte Champignons aus dem Ofen

Zutaten:

für ca. 2 Portionen

500 g große Champignons

250 g Frischkäse

250 g Feta

2 EL Creme fraiche

frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)

Streukäse

n.B. Salz, Pfeffer und Paprikapulver



Zubereitung:



Die Pilze ggf. putzen, den Stiel entfernen und mit einem kleinen Löffel aushöhlen.

Die Kräuter fein hacken. Den Feta mit den Händen in einer Schüssel zerbröckeln und mit Frischkäse, Creme fraiche, Kräutern und Gewürzen mischen.

Die Champignons mit der Käse-Creme füllen und nebeneinander in eine Auflaufform geben. Mit Streukäse bestreuen und im Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten garen. Dazu passt ein frischer Salat.



Tipp:



Die Pilze lassen sich auch gut auf dem Grill zubereiten. Dafür die gefüllten Champignons in Alufolie wickeln oder auf eine Grillschale geben.

Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)