



BEFÜLLTE CHAMPIGNONS

von Viviane Klein



ZUTATEN

8 große Champignons
Omas Butteröl
100 g Speckwürfel
1 kleine Zwiebel
1 Becher Crème fraîche
1 gehäufte TL Salatkräuter
geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Die Champignons putzen und die Stiele vorsichtig herauslösen.

Die Pilzköpfe mit der Öffnung nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
Die Stiele, sowie die Zwiebel fein würfeln.

Die Speckwürfel in etwas Omas Butteröl anbraten. Zwiebel und Pilzstiele dazugeben und andünsten. In einer Schüssel die Mischung mit Crème fraîche und Salatkräuter vermischen.
Ein paar Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Masse in die Pilze füllen und den Käse obendrauf streuen.
Dann im Ofen, für etwa 20 Minuten backen.

Mit einem frischen Salat und bspw. Kartoffelspalten servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz