

Pilze mit Schafskäse

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feta-Käse / Schafskäse	100 g
Sauerrahm / saure Sahne	200 ml
Zwiebeln	1 Stk.
Butter	20 g
Fett	50 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Frische Pilze	250 g

Zubereitung:

Pilze säubern und die Stiele mit der klein gehackten Zwiebel andünsten. Anschließend den Schafskäse zerkleinern und die gedünsteten Pilze, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Alles vermischen und die Pilzköpfe mit der Mischung füllen. Weiters stellt man diese in eine Glasform, gießt saure Sahne und geschmolzene Butter darüber und überbackt alles 20 Minuten im Heißluftofen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-591-Pilze-mit-Schafskaese.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at