

Gefüllte Champignons

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Olivenöl	1 TL (Teelöffel)
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	200 g
Frische Kräuter	1 EL (Esslöffel)
Champignons	8 Stk.

Zubereitung:

Die großen Champignons gründlich waschen, dann das Stielende ca. 2 mm dick abschneiden. Anschließend die Stiele abtrennen. Mit einem Teelöffel vorsichtig die Lamellen entfernen und den Pilzhut noch etwas weiter aushöhlen. Pilzhüte für später aufheben
Stiel, Lamellen und Pilzstücke vom Aushöhlen mit einem Messer in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Zwiebel im Öl anbraten bis sie bräunlich wird, dann die Pilzstücke hinzufügen (nicht die Pilzhüte!). Pilze kurz mit anbraten, dann Frischkäse dazugeben, umrühren und auf kleiner Flamme schmelzen und kurz aufkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Kräuter untermischen, mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Masse mit einem Teelöffel vorsichtig in die Pilzhüte füllen. Gefüllte Champignons am besten in einer Aluminium Grillschale auf den Grill legen, oder im Backofen unter den Grill schieben, bis die Füllung bräunlich und der Pilz weich wird.
Super für Büffets, für Vegetarier als Fleisch-Ersatz beim Grillen, oder als leckere Mahlzeit mit Reis und Salat!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-73-Gefuellte-Champignons.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at