Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Champignonköpfe mit Käse und Kräutern

Zutaten:

für 2-4 Personen als kleine Beilage

- 500 g Champignons
- 100 g Weichkäse
- 2 EL fein geschnittene Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Gemischte Wildkräuter (Alternativ etwas Petersilie, Schnittlauch, Oregano)
- Salz und Pfeffer
- Bratöl

Zubereitung

Die Champignons mit einem Küchentuch gut säubern. Den Strunk herausbrechen und sehr fein würfeln. Die hohlen Köpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gut salzen. Die Strunkwürfel in einer Pfanne mit feinen Zwiebelwürfeln und etwas Öl 4 Minuten rösten. Dann in einer Schüssel mit fein geschnittenem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.
Käse in Würfel schneiden, Kräuter fein schneiden. Dann alles mit den abgekühlten Pilzwürfeln mischen und in die Champignonköpfe füllen.
Im Ofen bei 170°C Umluft ca. 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.
Tipp: Passt zu Salaten, pur mit Brot oder als Beilage zu Grillfleisch und Wild.