



 35 Minuten

 Einfach

# Gefüllte Frischkäse-Champignons

Diese gefüllten Riesenchampignons von Sigrun K. hat bei uns als kreativstes Rezept abgesahnt.

#KörnigerFrischkäse

 *So wirds gemacht :*

## Schritt 1

Bei den Champignons die Stiele herauslösen, mit den Champignons putzen und die Stiele in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

## Schritt 2

Frischkäse mit Champignonstielen, Knoblauch und Lauchzwiebeln vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

## Schritt 3

 Zutaten

4 Portionen

8 Riesenchampignons

1 Knoblauchzehe

2 Lauchzwiebeln

200 g MILRAM Körniger Frischkäse

Salz

Pfeffer

Rosenpaprika

150 g MILRAM Sylter

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Mischung in die Champignons füllen und in eine Auflaufform setzen. Käsescheiben vierteln oder achteln, die Champignons damit belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen.

#### **Schritt 4**

Champignons nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.

#### **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1178/283

Fett (g): 18,6

Kohlenhydrate (g): 2,9

Eiweiß (g): 24,8