



 35 Minuten

 Einfach

GEFÜLLTE FRISCHKÄSE- CHAMPIGNONS

Ob im Backofen oder auf dem Grill – wir lieben gefüllte Champignons! Du auch? Dann ist das Rezept von Sigrun K. absolut was für deinen Geschmack. Mit ihren gefüllten Champignons mit Frischkäse hat sie auch immerhin bei uns als kreativstes Rezept abgesahnt.

 *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

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 gefüllten Champignons damit belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. garen. Alternativ können die gefüllten Champignons auch auf dem Grill geröstet werden.

SCHRITT 4

Gefüllte Riesenchampignons nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1178/283



Zutaten

4 Portionen

8 Riesenchampignons

1 Knoblauchzehe

2 Lauchzwiebeln

200 g MILRAM Körniger Frischkäse

Salz

Pfeffer

Rosenpaprika

150 g MILRAM Sylter

Fett (g): 18,6

Kohlenhydrate (g): 2,9

Eiweiß (g): 24,8