Frische gefüllte Champignons

Die frischen gefüllen Champignons als Snack genießen oder als Beilage reichen. Mit diesem Rezept wird Eindruck hinterlassen.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Gefüllte Champignons

Foto: FamBieneck

Zutaten

8 Stk.	Champignons (große)
200 g	Feta ((Käse))
3 Stk.	Tomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Becher	Créme frâiche
2 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Kräuter (italienische)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Champignons putzen und vorsichtig den Stiel entfernen. In eine Auflaufform legen. Den Fetakäse in einer Schüssel mit einer Gabel schön bröselig drücken. Den Knoblauch mit einer Presse zerdrücken und zu dem Käse geben. Die Tomaten häuten, entkernen und anschließend klein würfeln.

2. Nun zu dem Käse geben. Frühlingszwiebeln klein schneiden und ebenfalls zu dem Käse geben. Anschließend die Creme fraiche über die Masse geben und vermengen. Zum Schluß mit Pfeffer und Kräutern nach Wahl lecker abschmecken.

3. Nun die Champignons mit einem Löffel mit der Käsemasse befüllen und in den vorgeheizten

Ofen 150 Grad (Ober und Unterhitze) für 25 – 30 Min garen lassen. Die Champignons sind fertig wenn sich eine golbraune Kruste gebildet hat.

Tipp

Dazu ein leckeres Kräuterbaguette.