

Gefüllte Champignons aus der Heißluftfritteuse

Die gefüllten Champignons aus der Heißluftfritteuse sind eine wunderbare Beilage und schmecken nicht nur Vegetarier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

16 Stk. Champignons (große)
3 Stk. Frühlingszwiebeln
100 g Käse (gerieben, Emmentaler, Bergkäse, Gouda, etc.)
300 g Frischkäse
1 EL Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Champignons aus der Heißluftfritteuse** die Champignons putzen und die Stiele entfernen. Die Stiele mit einem scharfen Messer zerkleinern und mit Butter in einer Pfanne kurz, goldbraun anrösten. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe zerschneiden. Zusammen mit den Stielen, geriebenen Käse, Frischkäse, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel vermengen.
2. Jetzt die Champignonköpfe mit der Masse füllen, in den Frittierkorb geben und bei 190 °C in der Heißluftfritteuse für zirka 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die gefüllten Champignons aus der Heißluftfritteuse mit gehackten Kräutern garnieren.