Gefüllte Champignons mit Rucola

Mit dem tollen Rezept für gefüllte Champignons mit Rucola wird die Vorspeise perfekt - und die Gäste sind begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

8 Stk.	Riesenchampignons
500 g	Rucola
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
100 g	Käse (Gauda, Gorgonzola, etc.)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Champignons mit Rucola** den Ofen auf 200 Grad anheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Champignons gründlich putzen und behutsam die Stiele durch leichtes Drehen entfernen. Köpfe auf dem Blech verteilen.

2. Die Champignonstiele feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls feinhacken. Das kleingeschnittene Gemüse vermischen. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und das gehackte Gemüse darin goldbraun rösten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Rucolablätter waschen, einige ganze Blätter für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Blätter in kleine Stücke schneiden, Käse ebenfalls zerkleinern, beides in die Zwiebel-Knoblauchmischung gebn und durchmischen.

4. Die fertige Füllung in den Pilzköpfen verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten überbacken. Mit den Rucolablättern auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Die gefüllten Champignons mit Rucola kann man als Variante mit unterschiedlichen Kräutern verfeinern oder eine andere Käsesorte zum Überbacken verwenden.