

# Gefüllte Champignons

Ein leckeres Rezept für zwischendurch sind Gefüllte Champignons, die ganz leicht zubereitet werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

120 g	<a href="#">Champignons</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	Kräuterfrischkäse
1 TL	Öl
3 Stangen	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für **Gefüllte Champignons** zunächst den Backofen auf 220°C vorheizen. Champignons gründlich waschen und trockentupfen. Die Stiele vorsichtig herausdrehen und klein schneiden. Pilzhüte dünn mit Öl bestreichen.
2. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Ei verquirlen und mit dem Kräuterfrischkäse, der Petersilie und den gehackten Champignons-Stilen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Frischkäse-Mischung in die Pilzhüte füllen und diese auf das Backblech setzen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Alternativ die Champignons auf einen Teller setzen und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 4 Minuten garen lassen. Herausnehmen und servieren.

## Tipp

Als Beilage für Gefüllte Champignons eignet sich Vollkorn-Buttertoast.