

# Vegetarisch gefüllte Champignons

Die vegetarischen Champignons sind im Nu gefüllt und rasch im Backofen gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Champignons</a> (große)
	<a href="#">Salz</a>
0.5 Stk.	Kleine Zwiebel
1 Stk.	<a href="#">Tomate</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rote)
100 g	Crème fraîche
20 g	Walnüsse
40 g	Goudakäse (oder anderen Käse gerieben)
1 TL	frische Petersilie (klein gehackt)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **vegetarisch gefüllten Champignons** den Backofen auf 220 °C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die [Pilze](#) mit Küchenpapier putzen und die Stiele entfernen. Die Champignons salzen, zirka 10 Minuten ziehen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. In der Zwischenzeit die geschälte Zwiebel fein zerhacken, Paprika in sehr kleine Würfel schneiden. Die Tomate kreuzweise einritzen, für zirka eine halbe Minute in kochendes Wasser tauchen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Danach in kleine Stücke schneiden. Die Walnüsse und frische Petersilie fein zerhacken.
3. Alles zusammen in einer Schüssel mit geriebenem Gouda-Käse und Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Jetzt die Champignons mit der Masse füllen und im vorgeheizten Ofen zirka 12-15 Minuten backen. Die heißen vegetarisch gefüllten Champignons anrichten und nach Belieben mit frisch gehackten Kräuter garnieren.

## **Tipp**

Die Zwiebel glasig in etwas Öl andünsten bevor man sie zur Masse gibt.